

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせたお皿数をお選びください。

MENU A ¥13,500

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュュ

Une Entrée au choix 前 菜

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主 菜

Un Plat au choix 主 菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU B ¥9,500

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュュ

Une Entrée au choix 前 菜

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主 菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU C ¥7,800

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュュ

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主 菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU D ¥5,300

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュュ

Un Plat au choix 主 菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

全てのパンは、ラトリエ内のベーカリーチームが焼いたものです。



Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。

LES ENTREES / 前菜

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベを添えて
- LE HARICOT VERT** façon mimosa au foie gras et aux copeaux de parmesan
インゲン豆のミモザ風サラダにフォアグラとパルメザンチーズのコポーを添えて
- LE SAUMON FUMÉ** en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce graviax
ミルフィーユ仕立てにしたスモークサーモンとアボカドのタルタル グラブラックソース
- LE CALMAR AORI** en carpaccio à la crème d'échalote acidulée, méli-mélo croquant au caviar Impérial (Supp. ¥1,680)
山口県産 アオリイカのカルパッチョにアーティーチョークとキャヴィアを添えて (+¥1,680)

LES SOUPES / スープ

- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで
- LE CRABE «WATARI»** servi en bisque onctueuse sur une royale de chou-rave
味わい豊かなワタリ蟹のビスク コールラビのロワイヤルと共に

LES PLATS / 主菜

- LA DAURADE** servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
真鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に
- LE SAWARA** saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi
サワラのプランシャ焼き プールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに
- LA JOUE DE BŒUF** braisée au vin rouge, aux petits oignons et lardons
赤ワインでじっくり煮込んだ牛ホホ肉 なめらかなポテトピューレを添えて
- LA PINTADE FERMIÈRE** à la broche et une salade pastorale au jus gras
ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥 サラダパストラルと共に
- LA CAILLE** en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp. ¥1,980)
三河山吹うずらとフォアグラのデュオをキャラメリゼに ポテトピューレを添えて (+¥1,980)
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥2,500)
和牛サーロインに黒コショウを纏わせて 野菜のフリットと共に (+¥2,500)

LES DESSERTS / デザート

- LA TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベと共に
- LE MARRON GLACÉ** en tarte friande vanillée au coulis de mikan
マロンのタルト仕立て ヴァニラの香りとみかんのクーリをあしらって
- LE CHEESE CAKE** en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos
チーズケーキ 苺とマスカルポーネを合わせ スペキュロスサブレのアクセント
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp. ¥880)
タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて (+¥880)