

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades, 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 2,600
- LE FOIE GRAS DE CANARD** frais en terrine au naturel
 鴨のフォアグラのテリーヌ パン・ド・カンパーニュを添えて 2,600
- LE CAVIAR IMPERIAL** dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
 キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで 6,500
- LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"** et son pain toasté à la tomate
 3ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に 3,500
- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
 フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ 2,000
- 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 2,000
- LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic
 手長海老のパビヨット バジルの香りで 2,200
- L'ARTICHAUT** rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma
 アーティーチョーク ターメリックの香るヒヨコ豆のカプチーノソースで 2,400
- LES LÉGUMES DE SAISON** chauds à l'huile d'olive vierge
 色とりどりの温野菜 香り高いオリーブオイルの風味で 2,000
- LA SAINT-JACQUES** la noix en coquille au beurre d'algues acidulé
 帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に 2,200
- LA MORUE** fraîche de ligne en imprimé d'herbes aux sucs de légumes
 鱈のポワレ ハーブを織り込んだパスタで覆って 3,500
- LE SAWARA** saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi
 サワラのブランシャ焼き ブールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに 3,500
- LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjuté
 フォアグラのソテーと三色のピーマンをハンバーガーに 4,500
- LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée
 京都府産 壺恵鴨のロティー サラダパストラルと共に 4,500
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée
 和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて 4,500
- LA CAILLE** caramélisée en duo au foie gras, pomme purée
 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 ポテトピュレを添えて 4,000

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

冷菜・温菜

LA ROMAINE aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella

手長海老のソテーとアボカド 高糖度トマト モッツァレラのサラダ仕立て..... 6,700

LE FOIE GRAS DE CANARD frais en terrine au naturel

鴨のフォアグラのテリーヌ パン・ド・カンパーニュを添えて..... 4,800

LE JAMBON IBERICO «JOSELITO» et son pain toasté à la tomate

36ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に..... 6,800

LES LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert

手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチュベ 黒トリュフと共に..... 4,800

LA SAINT-JACQUES la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に..... 3,300

LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée

フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ..... 3,000

LES SPAGHETTIS aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère

薫り高い黒トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて..... 10,000

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

LA MORUE fraîche de ligne en imprimé d'herbes aux sucs de légumes

鱈のポワレ ハーブを織り込んだパスタで覆って..... 5,000

LE SAWARA saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi

サワラのブランシャ焼き プールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに..... 5,000

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて..... 7,800

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

大山鶏胸肉のバイヤール風 トマトコンフィーと共に レモン風味で..... 4,000

LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée

京都府産 窪息鴨のロティー サラダパストラルと共に..... 7,800

L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix, pomme purée

和牛サーロイン お好みの量で..... 7,000/100g

LA CAILLE caramélisée en duo de foie gras, pomme purée

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 ポテトピュレを添えて..... 7,000

LES FROMAGES

チーズ

LES FROMAGES de nos régions sélectionnés par nos soins

フランス産チーズをお好みで..... 2,000~

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

レストランで提供しているパンは、ラトリエ内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。



Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 1,800

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.+ 700)

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 (+¥700)

LE SOUFFLÉ

au chocolat amer et son sorbet à la framboise (Supp.+ 700)

ショコラのスフレ フランボワーズのソルベと共に (+¥700)

LES GLACES

et les sorbets du jour

本日のグラス・ソルベの盛り合わせ

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。