

~ 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と共に

LE MAQUEREAU mi-cuit aux légumes confits et tapenade comme en Provence, herbes aromatiques en salade
金華サバのミ・キュイを香ばしく炙り 南フランスをイメージしたハーブと野菜のハーモニーで

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite
サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって

LA TRUFFE NOIRE

et le suprême de volaille fermière mitonné aux oignons confits et lard paysan sur une tarte friande (Supp. ¥3,000)
薫り高い黒トリュフのタルト ラトリエスタイル (+¥3,000)

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 MORUE fraîche de ligne en imprimé d'herbes aux sucres de légumes

鱈のポワレ ハーブを織り込んだパスタで覆って

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 CANETTE le filet juste rôti relevé d'une sauce légère au poivre vert, pommes dauphines et chicons

フランス産仔鴨のロティ 黄金色にあげたポムドゥフィーヌを添えて ソースポワブルヴェールで

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)