

## ~ COMPOSEZ LE 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 ¥10,000

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Une Entrée au choix 前菜

\*\*\*

Une Soupe au choix スープ

\*\*\*

Deux Plats au choix 主菜 2品

\*\*\*

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 ¥6,000

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Une Entrée au choix 前菜

\*\*\*

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 C ¥3,500

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

\*\*\*

Un Plat au choix 主菜

\*\*\*

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 ENTRÉES / 前菜

**L'ŒUF DE POULE** imprégné de truite fumée façon "mimosa"

“ウフ・ミモザ” 桜マスの燻製とクレソンのクーリをアクセントに

**LA SEICHE DE PRINTEMPS** confite puis servie sur un lit de semoule de blé aux poivrons rouges, sauce romesco

ホタルイカとパブリカのコンフィをスパイシーなトマトのタブレと共に ロメスコソース

**LE PRESSÉ DE BŒUF** aux légumes façon mille-feuille sur son consommé et relevé de moutarde de Dijon

牛タンとテールの色鮮やかなミルフィーユ コンソメジュレと共に

**LA DAURADE** en tartare aux agrumes et céleri, agrémenté de caviar impérial (Supp+900)

山口県萩産真鯛のタルタル 柑橘とセロリで合わせ キャビアと共に (+900)

## LES SOUPES / スープ

✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

**LA LAITUE** en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade

新玉葱のフランにナツメグの香るサラダ菜のスープを注いで

## LES PLATS / 主菜

**LE BAR** poêlé relevé d'une sauce béarnaise au curry puis servi avec ses aubergines marinées

スズキのポワレと焼きナスのマリネ エピス風味のソースベアルネーズを添えて

**LE MEBARU** à la plancha sur un lit de poireaux fondants, sauce parfumée au basilic

佐渡島産メバルを香ばしいネギのフォンダンと合わせ バジルのエッセンスで

**LE GIGOT D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym servi avec des légumes au beurre d'escargot

仔羊モモ肉のロースト 香草バターを絡めた春野菜と共に

**LA VOLAILLE** en ballotine farcie d'un duo de foie gras et champignon sauce suprême

赤鶏さつまとフォアグラのパロティーフソース シュブレームで

**LE BŒUF** poêlé servi avec une salade pastorale et une pomme purée ( Supp+2,000)

和牛のポワレ ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて (+2,000)

## 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 VACHERIN** aux fraises accompagné d'un coulis à la framboise et d'une crème au yaourt légère

ヴァンイラン フレーズ ヨーグルトの爽やかなクリームとメレンゲをアクセントに

**LE SAVARIN** imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes

柑橘香るサバラン 沖縄南大東島産ラムの甘さと香りに魅せられて

**LE MILLE-FEUILLE** croustillant, délicat crème Madame, accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti (Supp+900)

ミルフィーユ タヒチ産ヴァニラをたっぷり使ったグラスを添えて (+900)