

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

小さなお皿

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..... 2,800

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..... 2,800

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..... 6,700

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..... 3,700

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..... 2,000

✓ **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..... 1,800

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic

手長海老のパピヨット バジルの香りで..... 2,600

✓ **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..... 2,600

✓ **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..... 2,600

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..... 2,400

LE BAR poêlé relevé d'une sauce béarnaises au curry puis servi avec ses aubergines marinés

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..... 3,700

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..... 3,700

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

京都府産 七谷鴨のロティー サラダパストラルと共に..... 4,700

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..... 4,700

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..... 4,700

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ポカド 高糖度トマト モッツアレラのサラダ仕立て..... 6,900

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..... 5,000

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..... 7,000

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..... 3,600

LES SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère

クリームソースのスパゲティー 雲丹と半熟卵をのせて..... 6,200

LES POISSONS ET LES VIANDES

魚・肉料理

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

スズキのボ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..... 4,700

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..... 4,700

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

大山鶏胸肉のピヤール風 トマトコンフィーと共に レモン風味で..... 4,200

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..... 8,000

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

京都府産 七谷鴨のロティー サラダパストラルと共に..... 8,000

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..... 8,000

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..... 7,200/100g

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..... 2,500~

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

¥ 2,000

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
ヴァシュラン 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, délicate 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)

LA CHARTREUSE

en soufflé avec une crème glacée à la pistache (Supp+900)
シャルトリューズのスフレ シチリア産ピスタチオのグラスと共に(+900)

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。