

~ 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 ¥ 13,800

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

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 ¥ 10,000

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

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 ¥ 8,000

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

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 ¥ 5,800

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

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

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

LE CRABE effiloché sur une gelée de crustacés recouverte d'une mousseline d'avocat

ズワイガニと甲殻類のジュレをアボカドのムースリーヌで覆って

LA DAURADE en tartare aux agrumes et céleri, agrémenté de caviar impérial

山口県萩産真鯛のタルタル 柑橘とセロリで合わせ キャビアを添えて

LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に (+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

L'ASPERGE VERTE en velouté onctueux à la mousseline de comté

グリーンアスパラガスのヴルーテ コンテチーズのエスプーマと共に

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

LA PINTADE FERMIÈRE à la broche et la fameuse pomme purée 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 ポテトピュレと共に

L'AGNEAU DE LOZÈRE en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin

フランスロゼール産仔羊のナヴァランをローズマリーの香りを閉じ込めてココット仕立てに

LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp+2,000)

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 (+2,000)

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 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)