

~ 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

- ✓ **LES LÉGUMES D'ÉTÉ** et une burrata sur un lit de courgette relevée au jus de tomate
夏野菜のブランシャ焼きにブラータチーズを合わせて トマトのジュでエスコート
- LA SARDINE** marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale
真イワシのマリネ プロヴァンサル仕立て
- LE POULPE** en beignets servi sur une salade d'aubergines et relevé au paprika fumé
真蛸のベニエと水茄子のサラダ 燻製パプリカのアクセントで
- LE MAÏS** cremeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial (Supp+1,100)
なめらかな玉蜀黍のパパロワとずわい蟹 キャビアとコンソメのハーモニーで (+1,100)

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
- LE BOUILLON** avec du canard confit, des lentilles vertes et une combinaison de légumes
地鶏のブイヨンスープ 鴨のコンフィをレンズ豆と共に

LES PLATS / 主菜

- LE MEBARU** à la plancha sur un lit de poireaux fondus, sauce parfumée au basilic
佐渡島産メバルを香ばしいネギのフォンデュと合わせ バジルのエッセンスで
- LE CARRELET** cuit dans une soupe de poisson de roche, safrané aux fines notes anisé de fenouil
スープドポワソんでポシェした真子ガレイ フェネルのサラダを添えて
- LE PORC** rôti en cocotte accompagné d'une piperade à la Basquaise et une purée d'ail noir
山形県産 米沢豚のロティ イペリコチョリソーとパプリカのピペラードと共に
- LA CUISSE DE VOLAILLE** en croûte aux herbes servie avec une fricassée de champignons au jus
大山鶏もも肉の香草パン粉焼き 畑しめじのフリカッセとアスパラガスをあしらって
- 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ーレを添えて (+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
- L'ÎLE FLOTTANTE** aux pralines roses, crème anglaise et sorbet cerise
チェリーのコンポートと軽やかなメレンゲのイル・フロタント アングレーズソースで
- LA MYRTILLE** au coeur d'une ronde de fruits rouges et sa glace à la pistache
国産ブルーベリーと香り豊かなシチリア産ビスタチオのグラスを合わせて
- 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)