

~ 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 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 ¥ 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

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 プッシュ

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 プッシュ

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

L'ŒUF DE POULE mollet et friand sur une piperade à la Basquaise et une purée d'ail noir
半熟卵 ブリックを纏わせて揚げ イペリコチヨリソーとパブリカのピペラードと共に
LE MAÏS cremeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial
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
LE CHINCHARD en carpaccio relevé d'une crème à l'échalote et de vinaigre au citron
島根県産“どんちっちアジ”のカルパッチョ仕立て シトロンピネグレットと共に
LA LANGOUSTINE tiède en salade d'avocat et laitue au coulis de tomate fraîche (Supp+2,000)
手長海老のソテーとアボカドのサラダ 爽やかなトマトのクーリ (+2,000)

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
LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ

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 IBÉRIQUE accompagné d'une galette de pied de cochon et d'une salade d'herbes
イペリコ豚“ブルマ”のロースト 豚足のガレットとハーブのサラダと共に
LE CARRÉ D'AGNEAU rôti à la fleur de thym et accompagné de légumes d'été
仔羊背肉 ハーブの香りと共にロティ 愛知県豊川産“北川さんの茄子”のソテーをクミンの香りで
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
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ピ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)