

~ 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

- LA RAIE** servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant
北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に
- 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
- LE PARFUM DES ILES** crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
クレームパッションバナナヌ ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて
- LA PÊCHE** pochée en duo de rhubarbe servie avec une légère crème au fromage blanc
白桃とリュパープのポシェ フロマーージュブランのクリームと共に
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)
タヒチ産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて (+900)