



MENU D'ÉTÉ

～夏のデギュスタシオン～

¥ 19,000

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

L'ORMEAU

présenté avec une mousse soyeuse de son foie et petites aubergines marinées

山口県萩産 黒アワビ なめらかな肝のムースと小茄子のマリネと共に

LES CAPELLINI

rafraîchis à la tomate et moutarde à l'ancienne agrémentés d'oursins

静岡県産 完熟トマトの冷製カッペリーニ 雲丹をあしらって

LE KINKI

à la plancha servi avec une écume légère de champagne « TAITTINGER »

北海道産 キンキのブランシャ焼きと花ズッキーニのフリット “テタンジェ” のシャンパンソースで

LA CAILLE FERMIÈRE

rôtie au foin, accompagnée de la fameuse pomme purée de Joël Robuchon

葉で燻した三河山吹うずらのロティー ソース・グリビッシュをアクセントに

LE MELON

en soupe glacé et son sorbet avec une écume au Banyuls

静岡県産 天使音マスクメロンのスープ仕立て パニユルスとミントの香りを纏わせて

LA MANGUE

dans sa coque de chocolat, garnie d'un duo de mousse légère et un sorbet exotique

宮崎県産 マンゴーとココナッツのムース 爽やかなエキゾチックのクーリとソルベでエスコート

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニャルディーズと共に

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。

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。