

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### 小さなお皿

**LE CAVIAR D'AUBERGINE** à la maraîchère parfumé au curry et gami de moules du Mont-Saint-Michel

長茄子のキャビア見立てとモンサンミッシェル産ムール貝 カレーのオイルを効かせて  
..... 2,800

**LE CAVIAR IMPERIAL** dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで ..... 6,700

**LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"** et son pain toasté à la tomate

3ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に ..... 3,700

**LES RAMOLES** 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 ..... 2,000

**LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで ..... 2,000

✓ **L'ARTICHAUT** rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma

アーティーチョーク ターメリックの香るヒヨコ豆のカプチーノソースで ..... 2,600

✓ **LES LÉGUMES DE SAISON** chauds à l'huile d'olive vierge

色とりどりの温野菜 香り高いオリーブオイルの風味で ..... 2,600

**LA SAINT-JACQUES** la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に ..... 2,400

**LE SAINT-PIERRE** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーを添えて ..... 3,700

**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ーノワゼットと共に ..... 3,700

**LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée

京都府産 七谷鴨のロティー サラダパスタルと共に ..... 4,700

**LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて ..... 4,700

**LA CAILLE** caramélisée en duo au foie gras, pomme purée

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 ..... 4,700

**LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjûtés

フォアグラのソテーと三色のピーマンをハンバーガーに ..... 5,400

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

### 冷菜・温菜

<b>LA ROMAINE</b> aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella 手長海老のソテーとアボカド 高糖度トマト モッツアレラのサラダ仕立て.....	6,900
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO»</b> et son pain toasté à la tomate 36ヶ月熟成の最高級イベリコ生ハム トマトのトーストと共に.....	7,000
<b>LA SAINT-JACQUES</b> la noix en coquille au beurre d'algues acidulé 帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に.....	3,600
<b>LES LANGOUSTINES</b> en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert 手長海老のラヴィオリ フォアグラソース キャベツのエチュベ 黒トリュフと共に.....	5,400
<b>LES SPAGHETTI</b> aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère クリームソースのスパゲティ 雲丹と半熟卵をのせて.....	6,200
<b>LES SPAGHETTI</b> aux truffes blanches avec un œuf mi-cuit et une crème légère 薫り高い白トリュフのスパゲティ 半熟卵をのせて.....	20,000

## LES POISSONS ET LES VIANDES

### 魚・肉料理

<b>LE SAINT-PIERRE</b> servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite 的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィアを添えて.....	4,700
<b>LA RAIE</b> 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ーノワゼットと共に.....	4,700
<b>LE PAILLARD DEVOLAILE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes 大山鶏胸肉のピヤール風 トマトコンフィアと共に レモン風味で.....	4,200
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée 和牛バヴェット ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて.....	8,000
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée 京都府産 七谷鴨のロティ サラダパストラルと共に.....	8,000
<b>LA CAILLE</b> caramélisée en duo de foie gras, pomme purée 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.....	8,000
<b>L'ENTRECÔTE</b> de bœuf tranchée à la taille de votre choix, pomme purée 和牛サーロイン お好みの量で.....	7,200/100g

## LES FROMAGES

### チーズ

<b>LES FROMAGES</b> de nos régions sélectionnés par nos soins フランス産チーズをお好みで.....	2,500~
-------------------------------------------------------------------------------------	--------

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
レストランで提供しているパンは、ラトリエ内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。



Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

## LA CARTE DES DESSERTS

¥ 2,000

### 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 MARRON

d'Ardèche en mont-blanc et légère meringue servi sur un coulis d'airelle

モンブランアルディッシュ クランベリーとメレンゲをアクセントに

### LE BABA

Imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes

柑橘香るババ 沖縄南大東島産ラムの甘さと香りに魅せられて

### LA VANILLE DE TAHITI

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)

### LE PRALINÉ

en soufflé chaud marbré au chocolat au lait et glace au fromage blanc (Supp+900)

スフレプラリネ フロマーージュブランのアイスクリームと共に (+900)

### LES GLACES

et les sorbets du jour

本日のグラス・ソルベの盛り合わせ

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。