

~ 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。

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

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって

LE MAQUEREAU mi-cuit aux légumes confits et tapenade comme en Provence, herbes aromatiques en salade

大分県産“ぶんご”サバのミ・キュイを香ばしく炙り ハーブと野菜のハーモニーで

LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées

ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスペレット風味で

LE CAVIAR IMPERIAL dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (Supp+2,500)

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 (+2,500)

LES SOUPES / スープ

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

LA COURGE « butternut » en velouté onctueux à la mousseline de comté et graines croustillantes

バターナッツカボチャのスープ コンテチーズのエスプーマを浮かべて

LES PLATS / 主菜

LES SPAGHETTI aux truffes blanche avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+16,000)

薫り高い白トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて (+16,000)

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

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

LA PINTADE FERMIÈRE rôtie à la broche accompagnée de la salade pastral au jus gras

岩手県産ほろほろ鳥 ロティサリーで香ばしく焼き上げて サラダパストラルと共に

LE CHEVREUIL poêlé, servi avec un coulis d'échalote au vin rouge façon « grand veneur »

蝦夷鹿のポワレ グランヴヌール風エシャロットのクーリで

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 ポテトピューレを添えて (+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

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 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)