

~ 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

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベを添えて
- LE KAWAHAGI** en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une tartine de foie épiciées
カワハギのカルパッチョ 新鮮な肝をタルティーヌ仕立てにして
- LE SAUMON FUMÉ** en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax
ミルフィユ仕立てにしたスモークサーモンとアボカドのタルタル グラブラックソース
- 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 BAR** accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri
スズキ しっかりと焼き上げ根セロリのクーリと共に
- LE SAWARA** à la plancha servi avec une tombée d'épinard, sauce choron
鳥取県産サワラのプランシャ焼き ソースシヨロンで
- 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)