

## ~ 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 ブッシュ

\*\*\*

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 ブッシュ

\*\*\*

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 ブッシュ

\*\*\*

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。

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

✓ **LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte  
ピーツ 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 PIED DE COCHON** sur une tartine gratinée au parmesan à la moutarde  
パルメザンチーズでグラチネした豚足のタルティース マスタードをアクセントに  
**LE SAUMON FUMÉ** en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax  
ミルフィー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  
**LA SAINT-JACQUES** les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)  
帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に (+900)

## 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  
**LES RAVIOLES** 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

## LES PLATS / 主菜

**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て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 ソースショロンで  
**LES NOISETTES D'AGNEAU** rôties accompagnées de légumes croustillants et épicés à l'huile d'harissa  
仔羊背肉のロティ 野菜のフリットとアリッサオイルをアクセントに  
**LE CANARD** confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage  
京都府産 七谷鴨モモ肉のコンフィとポテトピューレを重ねパルマンティエ風のグラタンにして  
**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 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)

✓Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。