

~ 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

- 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
山口県産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
- LA TRUFFE NOIRE**
et le suprême de volaille fermière mitonné aux oignons confits et lard paysan sur une tarte friande (Supp+3,000)
薫り高い黒トリュフのタルト ラトリエスタイル (+3,000)

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
- LE CHOU-FLEUR** velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés
なめらかなカリフラワーのヴルーテ イベリコ豚の生ハムとクルトンを浮かべて

LES PLATS / 主菜

- LES SPAGHETTI** aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+10,000)
黒トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて (+10,000)
- LE BAR** accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri
スズキ しっとり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
サワラのプランシャ焼き ソースショロンで
- 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 CHOU FARCI** de joue de porc Ibérique servi avec une sauce aux truffes
“シューファルシ” 香り高い黒トリュフのソース
- LA CAILLE** farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée d'une pomme purée (Supp+2,000)
うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼ ポテトピュレを添えて (+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 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。