

~ 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 ou Une Soupe au choix

前菜 又は 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 ¥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** la pomme et 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
L'ŒUF DE POULE mollet en duo de crevettes et somités de chou romanesco
半熟卵の“ウフ マヨネーズ” エビとカリフラワーのサラダ仕立て
LE SAUMON FUMÉ en fines tranches à l'avocats et pommes de terre gaufrettes, sauce graviax
スモークサーモンとアポカドのグアカモーレ グラブラックソースで
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

LE NAVET en fin velouté, marinère d'hamagri et croûtons dorés au curcuma
なめらかなカブのヴルーテ 蛤とクルトンを浮かべて
LA LAITUE en crème légère sur une royale d'oignons nouveaux à la noix de muscade
新玉葱のフランにナツメグの香るサラダ葉のスープを注いで

LES PLATS / 主菜

LE BAR cuit sur la peau, purée de celeri-rave à l'huile de cebette
スズキ しっかりと焼きあげて根セロリのクーリと共に
LE SAWARA sur une fondue d'épinard et noix torréfiées, sauce choron
サワラのブランシャ焼き 酸味のあるコンディモンを添えてソースショロンで
LE PORC caramélisé au vinaigre balsamique, avec une embeurrée de chou à l'all vert
山形豚ロースのキャラメリゼ キャベツとジャガイモのアンブールと共に
LE VEAU façon "CORDON BLEU" aux nouilles fraîches maison
仔牛肉とエメンタルチーズの“コルドンブルー”ヌイユを添えて
LE BŒUF poêlé servi avec une salade pastorale et fameuse 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レを添えて (+2,000)

LES DESSERTS / デザート

LE TENDANCE CHOCOLAT onctueux au 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
L'ŒUF À LA NEIGE fraise et crème chantilly au parfum de rose accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti
島根県産よつぼし ローズの香るクレーム グラスバニニューを添えて
LA RUCHE crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrumes « Mishoukan »
華やかな香りのラベンダーはちみつグラス 美生柑のジュレをアクセントにして
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ポ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。