

~ 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

L'ŒUF DE POULE mollet en duo de crevettes et somités de choux 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 THON CONFIT en façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg

マグロのコンフィをニース風サラダに“プチぶよ” トマトのトーストを添え

L'ASPERGE VERTE et le jambon Ibérique sur une fine tarte (Supp+900)

グリーンアスパラガスのタルト イベリコ豚生ハムとミモレットチーズをアクセントに (+900)

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 céleri-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 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” スイユを添えて

LE PORC caramélisé au vinaigre balsamique, avec une embeurrée de chou à l'ail 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レと共に

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

ウフアラネージュ 島根県産苺“よつぼし” ローズ香るクレームと共に

LA RUCHE crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrumes

ラベンダーはちみつのみース サブレブルトンと柑橘のジュレをアクセントに

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)