

## ~ 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ルと共に

**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)