

## ~ 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** 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  
**LE KAWAHAGI** en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une tartine de foie épiciées  
山口県萩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 fines tranches à l'avocats et pommes de terre gaufrettes, sauce gravlax  
スモークサーモンとアボカドのグアカモレー グラブラックソースで  
**LA TRUFFE NOIRE**

et le suprême de volaille mitonné aux oignons confits et lard fumé sur une tarte friande (Supp+3,000)  
香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

**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

**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

**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 半熟卵をのせて (+10,000)

**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

**LA PINTADE FERMIÈRE** à la broche accompagnée d'une salade pastorale 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あげて サラダパスタラルと共に

**LE VEAU** en blanquette, servi sur un riz pilaf escorté de bambou sauté

フランス産仔牛のブランケット タケノコのピラフと春野菜を添えて

**LA CAILLE** farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse 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

**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 グラスバニニユを添えて

**LA RUCHE** crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrume « 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。