

~ 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

L'ASPERGE VERTE et le jambon Ibérique sur une fine tarte

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

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

山口県萩産 真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンピネグレットと共に

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ーレ グラブラックソースで

L'ASPERGE BLANCHE à la plancha avec une essence de tomate (Supp+2,000)

フランス産 ホワイトアスパラガスのブランシャ焼き トマトのエッセンスで (+2,000)

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

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

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 サラダパストラルと共に

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

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'agrume

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ボワーズのソルベをのせて (+900)