



*Elaboré par Eric Bouchenoire M.O.F.2000, Kenichiro Sekiya M.O.F.2023,
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon*
エリック・ブシュノワール"M.O.F. 2000" 関谷健一郎"M.O.F. 2023"
フランス国家最優秀職人章が継承するジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々

20ème Anniversaire

¥ 28,000

Pour Commencer

Le Petit Pois

en fin velouté soyeux sur un zéphir de cébettes à la sarriette
新玉ねぎのロワイヤル プティポワのヴルーテと共に

La Fameuse Gelée de Caviar de Joël Robuchon

à la crème de chou-fleur
ジョエル・ロブションのスペシャリテ
キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで

L'Hamaguri d'Isumi

cuit dans sa coquille au beurre d'herbes en croûte dorée sur un lit de sel de mer au romarin
香草バターでグラチネした千葉県いすみ市産 ハマグリ

Le Homard

servi façon « paëlla » aromatisée au safran, fleuri de pousses d'algues et petites feuilles de ficoïde glaciale
オマール海老とホタルイカ パエリアのイメージで

La Truite d'Hokkaido

mi-cuite sous un imprimé de fleurs de sakura, marinère printanière et zestes de gingembre
北海道産 サクラマスと春野菜のナージュ仕立て 桜の花卉のラヴィオリで覆って

La Côte de Veau du Limousin

mitonnée en cocotte au jus avec une étuvée de morilles et asperges vertes
au vin de Château-Chalon, pomme purée
フランス リムーザン産 仔牛のロティ モリーユ茸とグリーンアスパラガスのエチューベ
シャトーシャロン風味

Le Champagne Rosé

fines bulles en granité, légèreté à la menthe fraîche poivrée
ロゼシャンパンのグラニテとミントのエスプーマ

La Cerise

dans une coque de chocolat opalys, cœur coulant aux griottines, glace à la vanille de Tahiti
キルシュを効かせたグリオットチェリーのムース タヒチ産ヴァニラのグラスを添えて

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニャルディーズ

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。