



MENU D'ÉTÉ

～夏のデギュスタシオン～

¥22,000

LE GASPACHO

sur une glace à la moutarde avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチョ 軽やかなマスタードのグラスを注いで

LE MEHIKARI

frais aux poivrons rouges grillés sur des aubergines marinées

千葉県銚子産メヒカリとイチローファームの茄子をプロヴァンサル風に 紫蘇の香りでエスコート

LES CREVETTES "KURUMAEBI"

en papillotes croustillantes au persil avec une salade de betterave et herbes

長崎県対馬産 車海老のパピヨット ビーツとハーブのサラダと共に

L'ANGUILLE EN MATELOTE

au vin rouge avec un pistou d'oseille

愛知県三河一色産ウナギのマトロート オゼイユのソースピストゥをアクセントに

LE BŒUF "AKAUSHI"

rôti au foin, accompagné de la fameuse pomme purée

高知県産 土佐あかうしの葉焼き ジロール茸のフリカッセと大蒜を効かせたコンディモンを添えて

LA MANGUE

de « ISHIGAKI » et son sorbet au parfum de gin

石垣島ポトリ果マンゴーのソルベ ジンの香りをまとわせて

LE COCO DES ILES

sorbet coco, gelée de citron vert et feuillantine

ココナッツに見立てたソルベとエスプーマ ライムのジュレをアクセントに

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニャルディーズと共に

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。