

~ 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 ￥13,800

L'Amuse-bouche

アミューズ プッシュ

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

2 Plats au choix

メインを2品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートを1品お選びください

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

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選びください

1 Dessert au choix

デザートを1品お選びください

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU C ￥6,500

«servi uniquement au déjeuner»

ランチのみサービス

L'Amuse-bouche

アミューズ プッシュ

1 Entrée au choix

前菜を1品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選びください

1 Dessert au choix

デザートを1品お選びください

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 FROIDES / 冷 前 菜

LE PRESSE DE COCHON au persil accompagné d'une sauce gribiche

優しく火を入れたイベリコ豚木肉とタンのブレッセ グリビッシュソースを添えて

LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé

兵庫県明石産 真ダコのカルパッチョ パプリカとギンディージャのサルピコンを添えて

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON à la crème de chou-fleur (Supp+2,500)

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(+2,500)

LES ENTREES CHAUDES / 温 前 菜

LES MOULES marinières accompagnées des frites de pommes de terre

山口県宮島町産ムール貝のマリニエール ポムフリットを添えて

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで

L'ŒUF DE POULE mollet et friand sur une crème de parmesan et copeaux de jambon Ibérique

パルメザンチーズのエスプーマにパートブリックの衣を纏った半熟卵とイベリコ生ハムを乗せて

LES PLATS / 主 菜

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa à la coriandre

彩り鮮やかな秋野菜のポワレ コリアンダー香るキヌアのタブレ仕立てと共に

LES SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+3,000)

クリームソースのスパゲティー 雲丹と半熟卵をのせて (+3,000)

LA RASCASSE à la plancha et déclinaison de champignons dans une nage persillée

カサゴのブランシャ焼き さまざまなキノコのナージュ仕立て

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant

北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に

LA VOLAILLE à la broche accompagnée d'une salade pastorale au jus gras

丹波黒どり 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

LA JOUE DE BŒUF délicatement mijotée aux légumes d'été avec une sauce moutarde

じっくり火を入れた牛ホホ肉のブレゼ 夏野菜と共に ソースムータルドで

LE CANARD D'AICHI rôti aux épices avec des figues fraîches et daikon caramélisé

あいち鴨のロティ いちじくとセルパチコのサラダ スパイスを効かせて

LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée (Supp+2,500)

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 (+2,500)

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)

✓ Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

LA CARTE DES DESSERTS

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao
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グラス

LE PAVLOVA

meringue croquante au citron vert, sorbet kyohô et sauce de fruits rouges aux épices
パブロヴァ 軽やかなメレンゲに巨峰をあしらいエビスの香るクーリと共に

L'ABRICOT

et sa compote d'épices maison, glace à la vanille de tahiti
爽やかなアブリコットのコンポート エビスの香りをアクセントにタヒチ産ヴァニラのグラスを添えて

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,200)
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(+1,200)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+1,500)
スフレパッション ソルベエキゾチックを添えて (+1,500)

LES GLACES

et les sorbets du jour
本日のグラス・ソルベの盛り合わせ