~ 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　ブッシュ
* * *
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　ブッシュ
* * *
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　ブッシュ
* * *
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頂きます。

LES ENTREES FROIDES / 冷 前 菜

LE THON CONFIT en façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg
マグロのコンフィをニース風サラダに高糖度トマトのトーストを添えて
LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu
真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンビネグレットと共に
LE HOTARUIKA légèrement saisi sur un lit de semoule, udo et coulis de cresson
兵庫県産ホタルイカ　イカスミのタブレと共に　爽やかなクレソンのクーリーで
LE CRABE en cannelloni d'avocat aux pommes, agrémenté de caviar Imperial de Sologne (Supp+1,500)
ズワイ蟹とアボカドのカネロニ仕立て キャビアをアクセントに（+1,500）

LES ENTREES CHAUDES / 温 前 菜

LA MORILLE en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf
モリーユ茸のフリカッセと半熟卵　キノコのカプチーノ仕立て
LE CHOU-FLEUR velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés
なめらかなカリフラワーのヴルーテ　イベリコ豚の生ハムとクルトンを浮かべて
LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (Supp+2,000)
フランス産 ホワイトアスパラガスのミモザ仕立て　マスタードを効かせたヴィネグレットで（+2,000）

LES PLATS / 主 菜

LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil
彩り鮮やかな春野菜のポワレ　パセリ香るキヌアのタブレ仕立てと共に
LES SPAGHETTIS 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 TRUITE D'HOKKAIDO
mi-cuite sous un imprimé de fleurs de sakura, marinière 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　桜の花弁のラヴィオリで覆って
LE MEBARU voilé façon viennoise et poêlé aux algues dans une sauce beurre blanc avec une étuvée de choux
メバルのポワレ　春キャベツと様々な海藻を合わせて　ソースブールブラン

* * *

LE CANARD en parmentier confit au Porto sous un fin glaçage
京都産 窒息鴨モモ肉のコンフィとポテトピュレを重ねパルマンティエ風のグラタンにして
LA SELLE D'AGNEAU rôtie avec des légumes sautés en persillade et jus gras
仔羊背肉を香草パン粉と共にロティ　タケノコと菜の花のソテーを添えて
L'ENTRECÔTE DE BŒUF
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+3,000)
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（+3,000）

Plats Végétariens
こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

LES DESSERTS/ デザート

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes 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

LA PAVLOVA

aux fraises "Amaou" et chantilly à la vanille de Tahiti avec une meringue croustillante

苺のパブロヴァ　あまおうのソルベとメレンゲをアクセントにして

LE SAVARIN

imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes

柑橘香るサバラン 沖縄南大東島産ラムの甘さと香りに魅せられて

LA FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)

ジョエル・ロブションがこよなく愛したクレームキャラメル（+1,500）

LE SOUFFLÉ

chaud à la mandarine au impériale acompagné d'un sorbet yaourt (Supp+2,000)

マンダリンオレンジのスフレ　爽やかなヨーグルトのソルベと共に（+2,000）

LES GLACES

et les sorbets du jour

本日のグラス・ソルベの盛り合わせ