

~ 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 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 シトロンピネグレットと共に

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

モリユ茸のフリカッセと半熟卵 キノコのカプチーノ仕立て

L'ASPERGE VERTE en velouté onctueux à la mousseline de comté

グリーンアスパラガスのヴルーテ コンテチーズのエスプーマを浮かべて

✔ **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, 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 chou

メバルのポワレ 春キャベツと様々な海藻を合わせて ソースプールブラン

LA JOUE DE BŒUF braisée et ses légumes de printemps sur un coulis de carottes parfumé à la moutarde

ゆっくりと火を入れた牛ほほ肉と春野菜のブレゼ 人参のクーリーと共に

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ヨウを纏わせて 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 accompagné 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