

## ~ 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

### MENU D ¥ 4,200

«servi uniquement au déjeuner en semaine»

月曜日～金曜日のランチのみサービス  
(祝日を除く)

L'Amuse-bouche

アミューズ プッシュ

\*\*\*

1 Plat au choix

主菜を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

- ✓ **LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte  
ビーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベを添えて
- LE VEAU** en "vitello tonnato" et son cœur de salade sucrine  
北海道産仔牛の“トンナート”冷製仕立て シュクリースのサラダを添えて
- 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 CRABE** aux fines lamelles de navets épicées ( Supp+2,000 )  
ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスペレット風味で (+2,000)

## 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
- 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+2,500 )  
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 (+2,500)

## LES PLATS / 主菜

- ✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au persil  
彩り鮮やかな季節の野菜のポワレ 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+4,500 )  
クリームソースのスパゲティー 雲丹と半熟卵をのせて (+4,500)
- LA LOTTE** façon meunière avec son jus au chorizo et Nira, accompagné de navet fondant  
アンコウのムニエル チョリソーとニラを合わせたジュ 蕪のフォンダンを添えて
- LE SAINT-PIERRE** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite  
的鯛をシトロンネルの香りで トマトコンフィーと共に

\*\*\*

- LE MAGRET DE CANARD** rôti, accompagné de la fameuse pomme purée  
マグレ鴨のロースト ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて
- L'ÉPAULE D'AGNEAU** en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin  
フランス産仔羊のナヴァランをローズマリーの香りを閉じ込めてココット仕立てに
- LA PINTADE FERMÏÈRE** à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras (Supp+1,500 )  
ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥 ポテトピュレを添えて (+1,500)
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**  
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croquants au jus (Supp+4,000)  
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 (+4,000)

✓ 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

**¥ 2,000**

### **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

### **LE PARIS-BREST**

crème au beurre praliné sur un coulis de mandarines japonaises, glace au yaourt  
プラリネのバリブレスト 愛媛県産せとかを合わせヨーグルトのソルベを添えて

### **LE CERISIER**

panna cotta de pistache, délicat espuma d'opalys et coulis de griotte  
桜香る オパリスのエスプーマとピスタチオのパンナコッタをグリオットと共に

### **LA VANILLE DE TAHITI**

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)  
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(+1,500)

### **LE SOUFFLÉ**

chaud à la mandarine impériale accompagné d'une glace au fromage blanc (Supp+2,000)  
マンダリンオレンジのスフレ フロマーージュブランのグラスと共に(+2,000)

### **LES GLACES**

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

**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。