

## ~ 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

**LA TRUITE**

“SAKURA” marinée aux herbes avec un pain perdu de brioche agrémenté de caviar impérial de sologne ( Supp+2,500 )

北海道産サクラマスのマリネ キャビアを添えたブリオッシュのパンベルデュと共に (+2,500)

## 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+2,500 )

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 basilic

彩り鮮やかな季節の野菜のポワレ バジル香るキノ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)

**L'AINAME** saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicées

アイナメのブランシャ焼き ハーブとスパイス香るズッキーニを合わせて

**LE SAINT-PIERRE** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に

\*\*\*

**LE PORC** rôti, servi avec une salade pastorale au jus

山形豚のロティ サラダパストラルを合わせて

**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 FERMIÈRE** 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 ポテトピューレを添えて (+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  
ブラリネのパリプレスト 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リोटとと共に

### 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。