

~ 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

✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

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 シュクリーヌのサラダを添えて

LA SARDINE marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale

真イワシのマリネ プロヴァンサル仕立て

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

L'ŒUF DE POULE mollet et friand sur une piperade à la Basquaise et une purée d'ail noir

半熟卵 ブリックを纏わせて揚げ イペリコチョリソーとパブリカのピペラードと共に

LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleur de pimentée

フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ

LA SAINT-JACQUES la noix en coquille au beurre d'algues acidulé (Supp+1,500)

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に (+1,500)

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 BAR à la meunière aux aromates sur une sauce beurre rouge

スズキのムニエルとソースブルルージュ ブロッコリーとキノコのコンディメントを添えて

* * *

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'EPAULE 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 FERMIERE 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 NOUGAT GLACÉ

au miel de lavande sur son coulis d'abricots
ラベンダーはちみつのヌガーグラッセ アプリコットのソースと共に

LE CHEESE CAKE

en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos
チーズケーキ 苺とマスカルポーネを合わせ スペキュロスサブレのアクセント

LA VANILLE DE MADAGASCAR

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)
マダガスカル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。