

~ 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

主菜を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 sucrée
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 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
LE CRABE en cannelloni d'avocat relevé de menthe fraîche (Supp+2,500)
ズワイ蟹とアボカドのカネロニ仕立て 爽やかなミントをアクセントに (+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 イペリコチヨリソーとパブリカのピペラードと共に
✓ **L'AUBERGINE** en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés
茄子のヴルーテ どんこ椎茸を浮かべて芳醇なスパイスの香りと共に
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 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
アイナメのプランシャ焼き 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 FILET DE PORC** en croûte d'épices, accompagné de molokheya sautée et d'une purée de houmous
岩中豚フィレ肉をミックススパイス“デュカ”のアクセントで モロヘイヤのソテーとフムスと共に
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

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スガーグラッセ アプリコットのソースと共に

LE VACHERIN

à la pêche accompagné de son sorbet et d'une crème chantilly à la vanille
白桃のヴァシュラン 軽やかなバニラのシャンティとフランボワーズのアクセント

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

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+2,000)
スフレパッション ソルベエキゾチックを添えて(+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。