

## ~ 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** en cannelloni d'avocat aux pommes, agrémenté de caviar Imperial de Sologne (Supp+2,000)

ズワイ蟹とアボカドのカネロニ仕立て フランス産キャビアをあしらって (+2,000)

## LES ENTREES CHAUDES / 温前菜

**L'ŒUF DE POULE** mollet et friand sur une piperade à la Basquaise et une purée d'all 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 épicés

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

**LA JOUE DE BŒUF** délicatement mijotée et légumes d'été avec une sauce moutarde

じっくり火を入れた牛ホホ肉のブレゼ 夏野菜と共に ソースムータルドで

**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 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 軽やかなヴァニラのシャンティとフランボワーズのアクセント

### **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

### **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 SOUFLÉ**

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。