

~ 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

LA BONITE en duo de betterave, accompagnée d'une vinaigrette à la framboise et un condiment aux olives et gingembre

高知県産戻り鱈 フランボワーズを効かせたピーツと生姜のコンディモンと共に

LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé

兵庫県明石産 真ダコのカルパッチョ パプリカとギンディージャのサルピコンを添えて

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 イペリコチョリソーとパプ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'ITOYORI cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku

長崎県産イトヨリ鯛 山椒香る白ワインソースと春菊を合わせて

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 SOUFFLÉ

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp+2,000)
カシスのスフレ ミュロワーズのソルベを添えて (+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。