

MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence par Joselito

3 6 ヶ月熟成 イベリコ豚の生ハム

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON

à la crème de chou-fleur

ジョエル・ロブションのスペシャリテ

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで

LA SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic

手長海老のパピヨット バジルの香りで

LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

なめらかな栗のヴルーテ セロリとベーコンの香りで

L'ITOYORI

cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku

ふっくらと蒸しあげたイトヨリ鯛 山椒香る白ワインソースと春菊を合わせて

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poêlée accompagnée d'une purée de pomme de terre

和牛サーロイン なめらかなポテトピューレを添えて

LA POMME

« kogyoku » sur son granité avec une légèreté à l'ananas

紅玉のグラニテ 爽やかなパイナップルのエスプーマと共に

LE CAFE

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica

カフェ アラビカ 軽やかなマンジャリショコラムース カフェのグラスを添えて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニアルディーズと共に

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。