

~ 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 SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

函館天然サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって

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

高知県産戻り鰯 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

LES MOULES cuites dans leur coquilles au beurre d'herbes en croûte dorée sur un lit de sel de mer

ムール貝 ニンニクとパセリ香るバターでグラチネに

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

LES CÈPES en fricassée avec un caviar d'aubergine garnis de poitrine sèche et copeaux de parmesan (Supp+1,500)

ヨーロッパ産セップ茸のフリカッセと長茄子のキャヴィア仕立てを豚バラ肉の生ハムで覆って (+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

LA TRUFFE BLANCHE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+10,000)

薫り高い白トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて (+10,000)

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

LE BLACK COD avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

黒鱈のキャラメリゼ 大根のムースリーヌと共に

* * *

LA VOLAILLE “KAWAMATA SHAMO” son suprême rôti accompagné de raisins verjutes au vin rouge

川俣シャモ 胸肉をしっとりと焼き上げ赤ワインとスパイスでコンポートした巨峰を合わせて

LE PORC IBÉRIQUE « la Pluma » poêlé et accompagné de la fameuse pomme purée (Supp+1,500)

イベリコ豚の希少部位 “プルマ” ポワレにしなめらかなポテトピューレを添えて (+1,500)

LES NOISETTE D'AGNEAU en croûte d'épices, accompagné de molokheya sautée et d'une purée de houmous

仔羊背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'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

LA POMME

au four fondante et caramélisée, glace à la vanille de madagascar
紅玉のタルトタタン マダガスカル産ヴァニラのグラスを添えて

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 BABA

parfumé au kirsch, accompagné de figues fraîches et sa confiture
キルシュと柑橘の香るババ 旬の黒いちじくを合わせて

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。