



**MENU HIVER**  
～冬のデギュスタシオン～  
¥25,000

**LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA**

l'excellence par Joselito  
36 か月熟成 イベリコ豚の生ハム  
\* \* \*

**LES CREVETTES « YUKIEBI »**

au naturel, en salade façon « Boléro »  
ジョエル・ロブションのスペシャリテ色鮮やかな幸海老のサラダ“ボレロ”  
\* \* \*

**LE FOIE GRAS**

à la plancha, servi sur un lit de champignons “ZENMARU” frits et caviar d'aubergine  
フォアグラのプランシャ焼きを岩手県産しいたけ“津丸”のフリットに乗せて  
パセリのクーリをアクセントに  
\* \* \*

**LE TOROSAWARA**

poêlé, accompagné d'une mousseline de topinambour aux truffes noires  
三重県答志島産トロさわらのポワレとトピナンブルのヴルー ベ 香り高い黒トリュフを添えて  
\* \* \*

**LE CHEVREUIL DE KITAMI**

rôti, escorté d'un chou farci avec une sauce poivrade  
北海道産北見エゾジカのロティとシーファルシ 芳醇なポワブランソースで  
\* \* \*

**LE KUMQUAT**

en compote, accompagné d'un sorbet au yaourt  
宮崎県産 金柑のコンポートとヨーグルトのソルベ  
\* \* \*

**LA FORÊT NOIRE**

à notre façon, au chocolat Caraïbe et son coulis de griotte  
フォレノワール 軽やかなカラーブのムースショコラにウイスキー香るグリオットを忍ばせて  
\* \* \*

**LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

escorté de mignardises  
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミニマルディーズと共に

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%サービス料金を別途加算させて頂きます。