

## ~ 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 SALADE D'ENDIVES** à la pomme verte, gorgonzola et noix

アンディーブと青リンゴのサラダ ゴルゴンゾーラと胡桃と共に

**LA VOLAILLE** en tarte fine épicée au copeaux de parmesan

大山鶏 スパイスをアクセントに香ばしい食感のタルト仕立て

**LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu, agrémenté de caviar Imperial de Sologne (Supp+2,000)

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 フランス産キャビアをあしらって (+2,000)

## LES ENTREES CHAUDES / 温 前 菜

**LE PIED DE COCHON** en croûte dorée, déposé sur une fine julienne de légumes, relevée de vinaigre balsamique

ピエ・ド・コシヨンのクロメスキ 色鮮やかなミモザのサラダと共に

**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 NOIX DE SAINT-JACQUES** voilées sur un risotto de fregola sarda avec une sauce au curcuma (Supp+1,500)

ホタテ貝のブランシャ焼き サルディーニャ島パスタ「フレゴラ」をターメリックのソースと共に (+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

**LA TRUFFE NOIRE** aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+8,000)

黒トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて (+8,000)

**L'ESPADON** façon meunière, servi avec une tapenade au beurre noisette infusé au citron et kumquat

メカジキのムニエル 金柑とレモンを合わせたブルノワゼットソースで

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

黒鱈のキャラメリゼ 大根のムースリヌと共に

\* \* \*

**LE MARCASSIN** rôti, servi sur des épinards sautés avec une sauce chasseur

丹波産猪もも肉のローストと法蓮草のソテー ソースシャスール

**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レと共に (+1,500)

**LE VEAU** en blanquette, servi sur un riz pilaf escorté de bambou sautés

やわらかく煮込んだ仔牛のブランケット タケノコのピラフと木の芽を添えて

**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ヨウを纏わせて 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 PAVLOVA**

meringue croustillante au citron vert, mousse au yaourt et agrumes de saison  
パヴロヴァ 軽やかなメレンゲに旬の柑橘とヨーグルトのムースを合わせて

### **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 CAFE**

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica  
カフェ アラピカ 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 SOUFFLÉ**

au caramel accompagné d'une glace armagnac (Supp+2,000)  
キャラメルのスフレ アルマニャックのグラスを添えて(+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。

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。