

~ 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 ブッシュ

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 ブッシュ

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 ブッシュ

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 ブッシュ

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 boulanger

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頂きます。

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 épicee 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 シトロンビネグレットと共に フランス産キャビアをあしらって (+2,000)

LES ENTREES CHAUDES / 溫 前 菜

LE PIED DE COCHON en croûte dorée, déposé sur une fine julienne de légumes, relevée de vinaigre balsamique
ピエ・ド・コションのクロムスキ 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 サルディニーヤ島パスタ “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 spaghetti avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+8,000)

黒トリュフのスペゲティー 半熟卵のせて (+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ー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

黒鰓のキャラメリゼ 大根のムースリーヌと共に

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 “ブルマ” 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ョウを轟わせて 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

crème 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 ピ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 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頂きます。

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。