



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“禅丸”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 céleri-rave aux truffes noires

三重県答志島産トロさわらのポワレと根セロリのムースリヌ 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ューフアルシ 芳醇なポワブラードソースで

* * *

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 軽やかなカライプのムースショコラにウィ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%サービス料金を別途加算させていただきます。