

MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence par Joselito

36ヶ月熟成 イベリコ豚の生ハム

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON

à la crème de chou-fleur

ジョエル・ロブションのスペシャリテ

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで

LA SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic

手長海老のパピヨット バジルの香りで

LES RAVIOLES

de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée

フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ

LE SAWARA

poêlé, accompagné d'une mousseline de céleri-rave aux truffes noires

山口県萩産さわら しっとりと焼きあげて薫り高い黒トリュフと根セロリのクーリと共に

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poêlée accompagnée d'une purée de pomme de terre

和牛サーロイン なめらかなポテトピューレを添えて

LE BASILIC

et citron vert en sorbet accompagné de fruits rouges

バジルとライムのソルベ

LA FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon

ジョエル・ロブションがこよなく愛したクリームキャラメル

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté 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%のサービス料金を別途加算させていただきます。