

~ 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 PRESSÉ DE BŒUF aux légumes façon mille-feuille sur son consommé relevé de moutarde de Dijon
牛タンとテルの色鮮やかなミルフィーユ コンソメジュレと共に

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

とっとり零浦グラン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

LETHON CONFIT façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg (Supp+1,500)

マグロのコンフィをニース風サラダに高糖度トマトのトーストを添えて (+1,500)

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

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

LES ENTREES CHAUDES / 温 前 菜

L'ŒUF DE POULE mollet en duo de crevettes croustillantes et coulis de brocoli

半熟卵をソースオマールでコーティングして 幸海老のフリットとブロッコリーのクーリと共に

LE CHOU-FLEUR en velouté au jambon iberico et croûtons dorés

カリフラワーの温かいスープ イベリコハムとクルトンを浮かべて

✓ **LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (Supp+2,000)

フランス産 ホワイトアスパラガスのミモザ仕立て マスタードを効かせたヴィネグレットで (+2,000)

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ボワレ バジル香るキノアのタブレ仕立てと共に

LES SPAGHETTIS aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+4,500)

クリームソースのスパゲティー 雲丹と半熟卵をのせて (+4,500)

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

マカジキのムニエル 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 大根のムースリーヌと共に

* * *

LE PORC NOIR de "Kirishima", son échine rôtie aux légumes de printemps et sa moutarde aux herbes

宮崎県産 霧島黒豚肩ロースのロティと春野菜 ハーブを効かせたマスタードと共に

LA PINTADE rotie, accompagnée d'une salade pastorale et d'un jus gras (Supp+1,500)

岩手県産 ほろほろ鳥のロティ 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絡わせて 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 FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)
ジョエル・ロブションがこよなく愛したクレームキャラメル (+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。