

## ~ 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 HOTARU-IKA** confit, servi sur un taboulé de couscous relevé d'une sauce épicée  
兵庫県産 ホタルイカ 爽やかなクススのタブレとスパイシーなソースで

**LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu

真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンビネグレットと共に

**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)

**LE PRESSÉ DE BŒUF** aux légumes façon mille-feuille sur son consommé relevé de moutarde de Dijon

牛タンとテールの色鮮やかなミルフィーユ コンソメジュレと共に

## LES ENTREES CHAUDES / 温前菜

**L'ŒUF DE POULE** mollet en duo de crevettes croustillantes et coulls 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

**LA LAITUE** en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade

新玉葱のフランにナツメグの香るサラダ菜のスープを注いで

✓ **LES ASPERGES BLANCHES** 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ポワレ 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)

**LE MEBARU** servi façon bouillabaisse avec ses fenouils et sa rouille au "kanzuri"

メバルのブイヤベース仕立てにフヌイユを合わせて「かんずり」のルイユをアクセントに

**LE BAR** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

スズキをレモングラス香る白ワインソースで ポワローフリットを添えて

\*\*\*

**LE PORC NOIR** de "Kirishima", son échine rôtie aux échalotes caramélisées et légumes de printemps

宮崎県産 霧島黒豚肩ロースのロティと春野菜 エシャロットのキャラメリゼと共に

**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)

**L'ÉPAULE D'AGNEAU** en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin

フランス産仔羊のナヴァランをローズマリーの香りを閉じ込めてココット仕立てに

**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 POP FRAISE**

punch aux bulles de Champagne rosé  
シャンパンとイチゴのアンサンブル レモンのソルベと共に

### **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 CHEESE CAKE**

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes  
チーズケーキ 爽やかな柑橘フルーツのデクリネゾン

### **LE SOUFLÉ**

léger au citron, glace onctueuse au yaourt (Supp+2,000)  
レモンのスフレ ヨーグルトのソルベを添えて(+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。