



MENU D'ÉTÉ

～夏のデギュスタシオン～

¥ 25,000

POUR COMMENCER

le jambon blanc façon pintxo avec des radis et beurre

塚原牧場 梅山豚のジャンボンブラン ピンチョス仕立て

L'OURSIN

servi sur une délicate gelée de tomate au basilic

雲丹と爽やかなフルーツマトのジュレ バジルをアクセントに

LE CREVETTE "KURUMAEBI"

à la plancha avec un caviar d'aubergine épicé

長崎県対馬産 車海老のブランシャ焼き スパイスを効かせたキャビアドオーベルジーヌと共に

LE SAUMON "TOKISHIRAZU"

en croûte, accompagnée d'une sauce vin blanc et salade pastorale

北海道産 天然サーモン "時知らず" のアंकルルート ソースヴァンブランで

LE CANARD D'AICHI

rôti, escorté de cerises et gingembre confit avec des amandes fraîches

あいち鴨を赤ワインと八丁味噌でマリネしてロティ チェリーと生姜のコンフィをあしらって

LA MENTHE

en sorbet accompagnée de pamplemousse frais et citronnelle

ミントのソルベ グレープフルーツとレモングラスを合わせて

LA MANGUE

de "MIYAZAKI" et meringue rafraîchie avec une crème au fromage blanc

宮崎県産 完熟マンゴー メレンゲにフロマージュブランを忍ばせて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニャルディーズと共に

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。