

## ~ 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 ￥15,500

L'Amuse-bouche  
アミューズ ブッシュ

\*\*\*

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 ￥12,000

L'Amuse-bouche  
アミューズ ブッシュ

\*\*\*

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 ￥8,000

L'Amuse-bouche  
アミューズ ブッシュ

\*\*\*

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 ￥6,500

L'Amuse-bouche  
アミューズ ブッシュ

\*\*\*

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

\*\*\*

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、ラトリエ内のペ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 GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

**LE PORC « MEISHANTON »** dans une marinade méditerranéenne, nappé d'une sauce romesco

塚原牧場 幻の豚「メイシャントン」を冷製仕立てに ロメスコソースと共に

**LE MAÏS** crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial (Supp+2,000)

ズワイ蟹となめらかなトウモロコシのパパロワ キャビアとコンソメのハーモニー (+2,000)

**LE KANPACHI** en tartare accompagné d'un guacamole à l'avocat épicé

カンパチのタルタル アボカドのグアカモーレと共に

## LES ENTREES CHAUDES / 温前菜

**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)

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 MOULES** cuites dans leur coquilles au beurre d'herbes en croûte dorée sur un lit de sel de mer

ムール貝 ニンニクとパセリ香るバターでグラチネに

## 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 à la plancha aux échalotes caramélisées et légumes de saison

宮崎県産 霧島黒豚肩ロースのプランシャ焼き エシャロットのキャラメリゼと共に

**LA PINTADE FERMIERÈ** à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras (Supp+1,500)

ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥 ポテトピュレを添えて (+1,500)

**LE CHEVREUIL** rôti, dans une interprétation forestière relevée de sanshō

北海道産 夏鹿のロティ 爽やかな実山椒を効かせたフォレストイエール風

**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

### **LA CERISE**

dans une interprétation en Saint-Honoré servi avec une glace au lait d'amande  
アメリカンチェリーのサントノレ アーモンドミルクのグラスと共に

### **LA VANILLE DE MADAGASCAR**

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)  
マダガスカル産ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて(+1,500)

### **LE PARFUM DES ÎLES**

crème aux fruits de la passion et banane avec une granité au rhum  
パッションとバナナのクリームに ラム酒のグラニテを合わせて

### **LE SOUFLÉ**

léger à la noix de coco, sorbet exotique (Supp+2,000)  
ココナッツのスフレ エキゾチックのソルベを添えて(+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。