

~ 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

塚原牧場の最高級豚肉「梅山豚」のカルパッチョ風 スパイスをアクセントに

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 バジル香るキヌ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 FERMIÈRE 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 ピ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。