

~ 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 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 ￥12,000

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 ￥8,000

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 ￥6,500

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

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 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 COURGE « butternut » en velouté onctueux à la mousseline de comté et graines croustillantes

バターナッツカボチャのヴルーテ コンテチーズのエスプーマを浮かべて

L'ŒUF COQUE sans coque à l'aubergine confite au cumin

ゆっくり火を入れた半熟卵をクミン香る茄子のコンポートにのせて

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

ムール貝 ニンニクとバ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 CABILLAUD à la plancha façon brandade avec un jus parfumé à l'ail

たらスのプランシャ焼きをブランドード仕立てに 香り高いジュと共に

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

* * *

LA JOUE DE BŒUF délicatement mijotée et légumes de saison avec une sauce moutarde

やわらかく煮込んだ牛ホホ肉のブレゼ 季節野菜と共に ソースムータルドで

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 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 SOUFFLÉ

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。