

~ 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

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON à la crème de chou-fleur (Supp+3,000)

ジョエル・ロブションのスペシャリテ

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで (+3,000)

✓ **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

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンピネグレットと共に

LE MAQUEREAU sur une tarte fine relevé de basilic et d'une tapenade

サバのタルト ブラックオリーブとバジルにスダチの香りを忍ばせて

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

LE PIED DE COCHON en croûte dorée, déposé sur une fine julienne de légumes, relevée de vinaigre balsamique

ピエ・ド・コシヨンのクロメスキ 色鮮やかなミモザのサラダと共に

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 KAMASU sous une fine croûte de pain de mie avec une purée d'aubergine et sauce bigarade parfumées au kabosu

パンドゥミと共にカリカリに焼き上げたカマス 焼きなすのピューレとかぼす風味のビガラードソース

LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

焼鯛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 FERMIERE 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 ポテトピューレを添えて (+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 POIRE

en crème Chiboust, sauce caramel et praliné onctueux
洋梨のシブースト キャラメルクリームとプラリネを合わせて

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 PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
パブロヴァ 軽やかなメレンゲに巨峰をあしらいいビス香るクーリと共に

LE SOUFFLE

léger au caramel, sorbet à la pomme (Supp+2,000)
キャラメルのスフレ 紅玉のソルベを添えて (+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。