# ~ 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頂きます。

## LES ENTREES FROIDES / 冷 前 菜

**LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツとリンゴを合わせた苦味のあるサラダ　グリーンマスタードのソルベを添えて

**LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu
真鯛のカルパッチョ　シトロンビネグレットと共に

**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

**LE HOMARD** poché sur un lit de fondant d'avocat épicé avec une sauce vinaigrette (Supp+2,500)
オマール海老のポシェとフレッシュほおずきをスパイシーなアボカドのフォンダンで（+2,500）

## LES ENTREES CHAUDES / 温 前 菜

**LE PIED DE COCHON** en croûte dorée, déposé sur une fine julienne de légumes, relevée de vinaigre balsamiqu
ピエ・ド・コションのクロメスキ 色鮮やかなミモザのサラダを添えて

**LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
なめらかな栗のヴルーテ　セロリとベーコンを浮かべて

**LES NOIX DE SAINT-JACQUES** voilées sur un risotto de fregola sarda avec une sauce au curcuma (Supp+1,500)
ホタテ貝のブランシャ焼き サルディーニャ島パスタ〝フレゴラ〟をターメリックのソースと共に（+1,500）

## LES PLATS / 主 菜

**LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au persil
彩り鮮やかな季節野菜のポワレ　パセリ香るキヌアのタブレ仕立てを合わせて

**LA TRUFFE BLANCHE** aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+10,000 )
薫り高い白トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて（+10,000）

**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あげたカマス　なすのピュレとかぼす風味のビガラードソース

**LE BLACK COD** avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive
黒鱈のキャラメリゼ　大根のムースリーヌで

* * *

**LA VOLAILLE "KAWAMATA SHAMO"** son suprême rôti accompagné de raisins verjutés au vin rouge
川俣シャモ　胸肉をしっとりと焼きあげ赤ワインとスパイスでコンポートした葡萄を合わせて

**LE PORC IBÉRIQUE** « la Pluma »poêlé et accompagné de la fameuse pomme purée ( Supp+2,000 )
イベリコ豚の希少部位"プルマ"のポワレ　なめらかなポテトピュレを添えて（+2,000）

**LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti, escorté d'un ravioli croustillant de champignons et d'une salade d'herbes aromatiques
仔羊背肉のロティ クリスピーな茸のラヴィオリとハーブのサラダで

**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

## 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エピス香るクーリと共に

## 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)

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

## LE SOUFFLE
léger au caramel, sorbet à la pomme verte (Supp+2,000)
キャラメルのスフレ　爽やかな青りんごのソルベを添えて（+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頂きます。
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。