



## **MENU D'ÉTÉ**

～夏のデギュスタシオン～

**¥25,000**

### **LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON**

à la crème de chou-fleur

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リームで

\*\*\*

### **LA BURRATA**

en salade avec ses légumes estivaux sur un coulis de tomate fraîche

イタリア産 プラータチーズと色鮮やかな夏野菜のサラダ 爽やかなトマトのクーリで

\*\*\*

### **L'ORMEAU**

grillé servi sur un risotto à la barigoule d'artichaut

アワビのブランシャ焼き アーティチョークのパリグール風リゾットと共に

\*\*\*

### **LE AYU SAUVAGE**

voilé façon Colbert avec un pistou d'oseille

岐阜県群上八幡産 天然鮎を香ばしくフリットに オゼイユのソースピストウをアクセントに

\*\*\*

### **L'ENTRECÔTE DE BŒUF**

rôtie accompagnée d'une fricassée de giroles et asperge verte au jus gras

アイルランド牛サーロインのロティ ジロール茸のフリカッセとグリーンアスパラガスを添えて

\*\*\*

### **LE MOJITO**

cocktail de saveurs tropicales et menthe, granité au rhum

爽やかなミントとホワイトラムのグラニテ モヒートのイメージで

\*\*\*

### **LE MELON**

en déclinaison vacherin, sorbet et coulis parfumé au Pernod

静岡県産天使音メロン ソルベを軽やかなメレンゲと共に ペルノ香るソースを注いで

\*\*\*

### **LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミネラルデイズと共に

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%サービス料金を別途加算させていただきます。