



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。