

MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

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

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 SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic

手長海老のパピヨット バジルの香りで

LE ST-PIERRE

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーを添えて

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poêlée accompagnée d'une purée de pomme de terre

和牛サーロイン なめらかなポテトピューレを添えて

LE MILLE-FEUILLE

croustillant, délicate crème madame accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti

ミルフィーユ タヒチ産ヴァニラをたっぷり使ったグラスを添えて

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté 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%のサービス料金を別途加算させていただきます。