

~ 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 ￥13,800

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

メインを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 ￥10,000

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 ￥6,500

«servi uniquement au déjeuner»

ランチのみサービス

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 ￥4,200

«servi uniquement au déjeuner en semaine»

月曜日～金曜日のみサービス

(祝日を除く)

L'Amuse-bouche

アミューズ プッシュ

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 BETTERAVE** la pomme et l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベを添えて
- LE SAUMON** en fin tartare agrémenté d'œufs de truite
函館天然サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって
- LE POULPE** en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé
兵庫県明石産 真ダコのカルパッチョ パプリカとギンディージャのサルピコンを添えて
- LE HOMARD** poché sur un lit de fondant d'avocat épicé avec une vinaigrette au curcuma (Supp+3,000)
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と共に (+3,000)

LES ENTREES CHAUDES / 温前菜

- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand sur une crème de parmesan et copeaux de jambon Ibérique
パルメザンチーズのエスプーマにパートブリックの衣を纏った半熟卵とイベリコ生ハムを乗せて
- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
なめらかな栗のヴルーテ セロリとベーコンの香りで
- LA SAINT-JACQUES** cuite à la plancha, purée de céleri-rave à l'huile de cebette (Supp+1,500)
帆立貝 しっかりと焼きあげて根セロリのクーリと共に (+1,500)

LES PLATS / 主菜

- ✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au persil
彩り鮮やかな秋野菜のポワレ パセリ香るキヌアのダブル仕立てと共に
- 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 半熟卵をのせて (+10,000)
- LE SABRE** au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade
鹿児島県産タテウオをアンチョビと合わせソースタプナードで
- LE SAWARA** saisi à la plancha, sauce beurre blanc au yuzukosho et croustille de Sakura-Ebi
桜エビ香るサワラのポワレ 柚子胡椒を効かせたソースブルブラン

- LE MAGRET DE CANARD** rôti à l'aigre doux de chou rouge et figues confites
マグレ鴨のロティ 甘酸っぱいシュールージュのエチューベといちじくを添えて
- L'ÉPAULE D'AGNEAU** confite et persillade servie sur une aubergine à la plancha au jus gras
仔羊肩肉のコンフィをベルシャードでグラチネして 茄子のブランシャ焼きと共に
- LA PINTADE FERMÈRE** 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 ポテトピュレを添えて (+1,500)
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants 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

¥ 2,000

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 MONT-BLANC

orné de fleurs meringuées au thé de fruits et sorbet cassis
モンブラン ラム酒香るマロンクリームとメレンゲのアクセント カシスのソルベを忍ばせて

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ビスの香るクーリと共に

LA FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)
ジョエル・ロブションがこよなく愛したクレームキャラメル (+1,500)

LE SOUFFLÉ

au chocolat guanaja et sa glace à la vanille de Tahiti (Supp+2,000)
ショコラのスフレ タヒチ産ヴァニラのグラスを添えて (+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。