

~ 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

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 SALADE D'ENDIVES** à la pomme verte, gorgonzola et noix
アンディーブと青リンゴのサラダ ゴルゴンゾーラと胡桃と共に

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

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu
真鯛のカルパッチョ仕立て シトロンピネグレットと共に
LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON à la crème de chou-fleur (Supp+3,000)

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レームで(+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
LES NOIX DE SAINT-JACQUES aux Fregola Sarda servi avec une sauce vin blanc(Supp+1,500)
ホタテ貝のブランシャ焼き サルディーニャ島 pasta “フレゴラ” を白ワインのソースと共に(+1,500)

LES PLATS / 主菜

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au persil
彩り鮮やかな季節の野菜のポワレ パセリ香るキヌアのタブレ仕立てと共に

LA TRUFFE NOIRE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+8,000)
黒トリュフのスパゲティ 半熟卵をのせて (+8,000)

LE SABRE au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade
鹿児島県産タチウオをアンチョビと合わせソースタブナードで

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 CANARD confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage
京都産 七谷鴨モモ肉のコンフィとポテトピュレを重ねパルマンティエ風のグラタンにして

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO rôti, betterave parfumée au cacao en cocotte et purée avec compotée de Mikan
北海道産鹿のロティ カカオ風味のピーツと“味まる”みかんのコンポートを添えて

LA PINTADE FERMIÈRE 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

LA POMME D'AMOUR

en mousse et sorbet, espuma au lait et crumble à la cannelle
林檎のムース シナモン香る紅玉のキャラメリゼを閉じ込めて

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)
タヒチ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ポワーズのソルベをのせて (+1,500)

LE SOUFFLÉ

au chocolat guanaja et sa glace à la pistache (Supp+2,000)
ショコラのスフレ シチリア産ピスタチオのグラスを添えて (+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。