



MENU DÉGUSTATIONS

～冬のデギュスタシオン～
¥ 25,000

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence par Joselito

3 6 ヶ月熟成 イベリコ豚の生ハム

LE CRABE « KEGANI » DE HOKKAIDÔ

effiloché, fines lamelles de navets sur une délicate gelée de crustacés

北海道産毛蟹のエフィロシェと聖護院かぶのラメル 甲殻類のジュレと共に

LA TRUFFE NOIRE

en tarte friande avec le suprême de volaille fermière mitonné aux oignons confits et lard paysan

薫り高い黒トリュフのタルト ラトリエスタイル

LE KUÉ

aux aromates dans une nage crémeuse avec une embeurrée de topinambour

和歌山県産クエと冬野菜のナージュ仕立て 香草風味

LE COL-VERT

rôti et sa cuisson en brochette, sauce salmis et la fameuse pomme purée

新潟県産コルヴェール クワイのプロシェットを添えて 芳醇なソースサルミで

LE KUMQUAT

en compote accompagné d'un sorbet de citron

瀬戸内レモンソルベと金柑のコンポート

LE CAFE

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica

カフェ アラビカ 軽やかなマンジャリショコラムース カフェのグラスを添えて

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。