

## ~ 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 ブッシュ

\*\*\*

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 ブッシュ

\*\*\*

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 ブッシュ

\*\*\*

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～金曜日のランチのみサービス  
(祝日を除く)

L'Amuse-bouche

アミューズ ブッシュ

\*\*\*

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 SALADE D'ENDIVES** à la pomme verte, gorgonzola et noix

アンディープ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

**LE FOIE GRAS ET LA TRUFFE NOIRE**

au céleri-rave façon mille-feuille avec une gelée au Sauternes (Supp+2,000)

フォアグラと黒トリュフ 根セロリのミルフィーユ仕立て ソーテルヌのジュレをアクセントに (+2,000)

## 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 サルディーニャ島パスタ“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ー 半熟卵をのせて (+8,000)

**LE SABRE** au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade

千葉県産タチ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 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ー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 ポテトピューレを添えて (+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ボ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。