

MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

LE JAMBON IBERICO DE BELLOTA

l'excellence par Joselito
36ヶ月熟成 イベリコ豚の生ハム

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レームで

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 パジルの香りで

LES RAVIOLES

de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ

LE SAINT-PIERRE

servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
的鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に

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

LA POMME

sur son granité, légèreté à l'ananas et son croquant de granny smith
青森県産グラニースミスのグラニテ 爽やかなパイナップルのエスプーマと共に

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade
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

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニアルティーズと共に

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。