

~ 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～金曜日のランチのみサービス
(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** en duo de pommes, à 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 VEAU** en "vitello tonnato" et son cœur de salade sucrine
北海道産仔牛の“トンナート”冷製仕立て シュクリースのサラダを添えて
- 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 CRABE** aux fines lamelles de navets épicées (Supp+2,000)
ずわい蟹と大根のラメルをピモンデスペレット風味で (+2,000)

LES ENTREES CHAUDES / 温前菜

- LA MORILLE** en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf
モリユ茸のフリカッセと半熟卵 キノコのカプチーノ仕立て
- LE CHOU-FLEUR** velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés
なめらかなカリフラワーのヴルーテ イベリコ豚の生ハムとクルトンを浮かべて
- ✓ **LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (Supp+2,500)
フランス産 ホワイトアスパラガスのミモザ仕立て マスタードを効かせたヴィネグレットで (+2,500)

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
- LES SPAGHETTIS** aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+4,500)
クリームソースのスパゲティー 雲丹と半熟卵をのせて (+4,500)
- LA LOTTE** façon meunière avec son jus au chorizo et Nira, accompagné de navet fondant
アンコウのムニエル チョリソーとニラを合わせたジュ 蕪のフォンダンを添えて
- LE SAINT-PIERRE** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
的鯛をシトロンネルの香りで トマトコンフィーと共に

- LE MAGRET DE CANARD** rôti, accompagné de la fameuse pomme purée
マグレ鴨のロースト ハーブ入りサラダとポテトピュレを添えて
- L'ÉPAULE D'AGNEAU** en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin
フランス産仔羊のナヴァランをローズマリーの香りを閉じ込めてココット仕立てに
- LA PINTADE FERMÏÈRE** 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 croquants 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 PARIS-BREST

crème au beurre praliné sur un coulis de mandarines japonaises, glace au yaourt
ブラリネのパリブレスト 愛媛県産せとかを合わせヨーグルトのソルベを添えて

LE CERISIER

panna cotta de pistache, délicat espuma d'opalys et coulis de griotte
桜香る オパリスのエスプーマとピスタチオのパンナコッタをグリオットと共に

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

chaud à la mandarine impériale accompagné d'une glace au fromage blanc (Supp+2,000)
マンダリンオレンジのスフレ フロマーージュブランのグラスと共に(+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。