



## Menu Floraison

### シェフお勧めディナーコース

オードヴル 2品・お魚料理 または お肉料理・デザート	¥8,000 (¥8,800)
オードヴル どちらか 1品・お魚料理・お肉料理・デザート	¥8,500 (¥9,350)
オードヴル 2品・お魚料理・お肉料理・デザート	¥10,000 (¥11,000)

◇アミューズ◇

Amuse-bouche  
ひとくちのお楽しみ

◇冷たいオードヴル◇

Confit de foie gras et canard aux truffes  
フォアグラと鴨胸肉のコンフィ トリュフドレッシング

◇温かいオードヴル◇

St-jacque à la croûte d'orange  
帆立貝 アスパラガス オレンジ風味のクルート

◇お魚料理◇

Blanc de poisson du jour beurre d'oursin  
本日の鮮魚料理 ウニのソース 柚子の香り

◇お肉料理◇

Bœuf grillé et cèpes sauce vin rouge  
北海道十勝産 牛みすじのグリエ セップ茸 赤ワインソース

◇フレッシュチーズ◇

Assorti de fromage affiné  
フランスから届いた熟成フロマーージュ (+1,200) 税込 1,320



◇デザート◇

Dessert spécial du jour  
ラ・シュセットのスペシャルデザート

Café ou thé  
コーヒーまたは紅茶

\*テーブルチャージをお一人様500円頂戴いたします。



ラ・シュセット  
*la Sucette*  
façon de Shimoya