

# Déjeuner à la carte

ア・ラ・カルト

## ■ Potage ■ スープ

Crème de chou-fleur en gelée de consommé  
冷製カリフラワーのスープとコンソメゼリー カレーヴァニラ風味 ¥1,500 (¥1,650)

Potage de champignons et flanc de foie gras  
温かいマッシュルームのクリームスープ フォアグラのフラン添え ¥1,500 (¥1,650)

## ■ Les Entrées ■ オードヴル

La terre d'olive aux légumes de saison  
オリーブの土 季節の野菜バーニャカウダー ¥1,800 (¥1,980)

Velouté de crabe en gelée de consommé de tomate  
トマトコンソメゼリーに包まれたズワイガニのブルーテ パプリカソース ¥1,800 (¥1,980)

KATSUO grillé sauce romesco  
厚切り 戻り鰹のグリエ ロメスコソース ¥1,800 (¥1,980)

## ■ Plat de Principale ■ メインディッシュ

Linguine confit de cabillaud huile de citron  
リングイネ・パスタ 真鱈のコンフィと九条ねぎ レモンの香り ¥1,700 (¥1,870)

Saumon mi-cuit sauce sauce tomate et basilic  
タスマニアサーモンのミキュイ トマトとバジリコのソース ¥2,000 (¥2,200)

Iberico grillé et mille-feuille de de terre, sauce moutarde en grains  
イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ 粒マスタードソース ¥2,000 (¥2,200)

Entrecôte façon à votre choix 100g  
北海道十勝産牛ロース肉のグリエ シェフお勧めのソース ¥3,000 (¥3,300)

## ■ Les Desserts ■ デザート

Compote de poire chocolat praline sabayon de rhum  
ラフランスのコンポート プラリネ・ショコラ サバイヨン・ド・ラム ¥1,000 (¥1,100)

Crème brûlée au melon  
クレームブリュレ フレッシュメロンスープ ソーテルヌのエキュム ¥1,200 (¥1,320)

Dessert spécial du jour  
ラ・シュセットの気まぐれデザート ¥1,000 (¥1,100)

Petit fours  
プティフール5種 ¥1,000 (¥1,100)



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