

Dîner à la carte

Amuse bouche アミューズ・ブッシュ

Huître chaud parfume de yuzu 牡蠣の蒸し焼きゆず風味	1p/¥700 (¥770)
Mousse de foie de volaille SATUMA 薩摩地鶏のレバームース ピノデシャラント	¥800 (¥880)
Jambon cru chorizo salami ブロシュート イベリコ豚チョリソー サラミ	¥1,300 (¥1,430)
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)

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 オードブル

Pâté de campagne パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ 鴨胸肉 ピスタチオ	¥1,700 (¥1,870)
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	¥2,400 (¥2,640)
KATSUO grillé sauce romesco 厚切り 戻り鰹のグリエ ロメスコソース	¥2,800 (¥3,080)
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	¥3,200 (¥3,520)
Salade de homard sauce safrané aux herbes 香ばしく焼き上げたオマール海老のサラダ ミックスハーブ	¥3,000 (¥3,300)
Steak de Ormeau et St-jacques 蝦夷あわびと帆立貝のステーキ	¥3,800 (¥4,180)

Plat de principale メインディッシュ

Fettuccine de homard à la crème de tomate オマール海老のフェットチーネ トマトクリームソース	¥3,400 (¥3,740)
Risotto de saison 秋のリゾット 自家製パンチェッタときのご	¥2,800 (¥3,080)
Saumon mi-cuit sauce tomate et basilic タスマニアサーモンのミキューイ トマトとバジリコのソース	¥3,200 (¥3,520)
Chevreuril EZO grille sauce poivrade et condiment genièvre 蝦夷鹿のグリエ ソースポワブラード ジュニパーベリーのコンディマン	¥3,800 (¥4,180)
Carré d'agneau rôti, sauce l'air noir 仔羊背肉の低温ロースト 黒ニンニクソース	¥3,800 (¥4,180)
Ragoût de joue de boeuf au vin rouge 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜	¥3,200 (¥3,520)
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	100g ¥4,200 (¥4,620)

Fromage フロマージュ

Assorti de fromage affinée 熟成フロマージュ 盛り合わせ	¥1,600 (¥1,760)
--	-----------------

Desserts de saison 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・シュゼットの気まぐれデザート	¥1,000 (¥1,100)
Petit fours プチフェール5種	¥1,000 (¥1,100)



ラ・シュゼット
la Sucette
façon de Shimoya

*テーブルチャージをお一人様500円頂戴いたします。