

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)

Soupe de poisson, sauce rouille

“スープ・ド・ポワソン”南仏風の魚のスープ ルイユ添え ¥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)

Salade César asperge et poulet fumé

鹿児島産グリーンアスパラガスとスモークチキンのシーザーサラダ ¥1,800 (¥1,980)

■ Plat de Principale ■

メインディッシュ

Linguine aux palourde et légumes vert

アサリと緑野菜のリングイネパスタ ¥1,700 (¥1,870)

Escalope de bar sauce herbes de jardin

スズキのエスカロップ いろいろなハーブのソース ¥2,000 (¥2,200)

Iberico grillé et mille-feuille de terre, sauce balsamique

イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ バルサミコソース ¥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

Fruits tropicaux, Sorbet mangue, Dantelle de cacao

トロピカルフルーツ マンゴーのソルベ カカオ豆のダンティール添え ¥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

プティフル5種 ¥1,000 (¥1,100)



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya