



Menu Floraison

シェフお勧めディナーコース

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

◇冷たいオードブル◇
Confit de langue de bœuf et foie gras sauce gribiche
フォアグラと牛タンのコンフィ グリビッシュソース

◇温かいオードブル◇
St-jacque, Praire à la nage vert
大粒の帆立貝 はまぐり 旬の野菜 ナージュ仕立て

◇お魚料理◇
Blanc de poisson du jour, sauce homard pernod
本日の鮮魚と海老 オマールソース ペルノー風味

◇お肉料理◇
Veau de lait grillé sauce tyuffe
柔らかくミルクィな風味の仔牛のグリエ トリュフソース

◇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