

Menu Charmant

ランチコース シャルマン (2種類のパン付き)

¥ 5,000 (¥5,500)

Entrée オードヴル

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

Poisson お魚料理

Daurade poêlé sauce tapenade et artichauts à la barigoule
真鯛のポフレ タップナードソース アーティチョークのバリグール

Viande お肉料理

Iberico grillé et mille-feuille de pomme de terre, sauce violet
イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ バイオレットマスタードソース

ou または

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 +¥1,500 (¥1,650)

Dessert デザート

Compote de pêche au groseille et glace vanille
白桃のコンポート・グロゼイユ・自家製バニラアイスクリーム



Café ou Thé
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya