

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)

Gaspacho de fruit de mer

爽やかな味わい"ガスパチョ" スモークサーモン・海老・ミニ帆立 ¥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)

Pancetta grillé et légumes au coriandre

厚切りパンチェッタのグリエ コリアンダー風味の野菜を添えて ¥1,800 (¥1,980)

■ Plat de Principale ■

メインディッシュ

Linguine Jambon cru légumes au saison

生ハム・夏野菜・パルメザンチーズのリングイネパスタ ¥1,700 (¥1,870)

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 ¥2,000 (¥2,200)

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 ¥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 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 ¥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