



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◇
Salade de Homard et légumes d'été
オマール海老 トマトコンフィ 鮮やかな色の夏野菜

◇温かいオードブル◇
Congre, Foie gras, Maïs au goût de balsamique
あなご フォアグラ 焼きトウモロコシ バルサミコ風味

◇お魚料理◇
Blanc de poisson du jour en bouillabaisse
本日の鮮魚と帆立貝 フイヤベース仕立て

◇お肉料理◇
Bœuf grillé sauce vin rouge et condiment
十勝牛みすじのグリエ 赤ワインソース 夏のコンディマン

◇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・シュゼ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・シュゼット
la Sucette
façon de Shimoya