Menu Floraison

シェフお勧めディナーコース

オードヴル 2 品・お魚料理 または お肉料理・デザート	¥8,000 (¥8,800)
オードヴル どちらか 1 品・お魚料理・お肉料理・デザート	¥8,500 (¥9,350)
オードヴル 2 品・お魚料理・お肉料理・デザート	¥10,000 (¥11,000)

Amuse-bouche
ひとくちのお楽しみ

hors-d'oeuvre froides

Marbre de St-jacque et aubergine au caviar
帆立貝と秋茄子のマーブル仕立て　キャビア添え

hors-d'oeuvre chaudes

Poulet confit et cèpes, figue, aux truffes
博多地鶏のコンフィ　ポルチーニ　イチジク　トリュフ

le poisson

Blanc de poisson du jour sauuce coquillage aux hérbes
本日の鮮魚料理　コキヤージュソース　ハーブの香り

les viande

Magret de canard grillé au cassis et épices
鴨胸肉のグリエ　カシスのソース　キャトルエピス

ou

Entrecôte grillé façon Rossini
十勝産牛ロース肉のグリエ　ロッシーニ風 (+2,000) 税込 2,200

fromage

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

desserts

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