

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 オードブル

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デ パプリカソース

Poisson お魚料理

Saumon mi-cuit sauce vin rouge
タスマニア産サーモンのミキュイ 赤ワインソース

Viande お肉料理

Iberico grillé et mille-feuille de pomme de terre, sauce noilly au sésame
イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ ヴェルモット黒胡麻ソース

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 pomme au caramélisé et Kadaif
キャラメルをかけた林檎のコンポート カダイフ添え



Café ou Thé
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya