

Dîner à la carte

Amuse bouche アミューズ・ブッシュ

Huître chaud parfume de yuzu
牡蛎の蒸し焼きゆず風味

時価 Current market price

Mousse de foie de volaille SATUMA
薩摩地鶏のレバームース ピノデシャラント

¥800 (¥880)

Jambon cru chorizo salami
ブロシュート イベリコ豚チョリソー サラミ

¥1,300 (¥1,430)

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)

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)

Potage de champignon et flanc de foie gras
フォアグラのフラン添え マッシュルームのスープ

¥1,500 (¥1,650)

Les entrées オードヴル

Pâté de campagne
パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ 鴨胸肉 ピスタチオ

¥1,700 (¥1,870)

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

¥2,400 (¥2,640)

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

¥3,600 (¥3,960)

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

¥3,200 (¥3,520)

Salade de homard sauce safranée aux herbes
香ばしく焼き上げたオマール海老のサラダ ミックスハーブ

¥3,000 (¥3,300)

Steak de Ormeau et St-jacques
蝦夷あわびと帆立貝のステーキ

¥3,800 (¥4,180)

Plat de principale メインディッシュ

Fettuccine de homard à la crème de tomate
オマール海老のフェットチーネ トマトクリームソース

¥3,400 (¥3,740)

Risotto de saison
秋のリゾット シャティーヌマロン 自家製パンチェッタ

¥2,800 (¥3,080)

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

¥3,200 (¥3,520)

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

¥3,800 (¥4,180)

Carré d'agneau rôti sauce l'ail noir
仔羊背肉の低温ロースト 黒にんにくのソース

¥3,800 (¥4,180)

Ragoût de joue de boeuf au vin rouge
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜

¥3,200 (¥3,520)

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

100g ¥4,200 (¥4,620)

Fromage フロマージュ

Assorti de fromage affinée
熟成フロマージュ 盛り合わせ

¥1,600 (¥1,760)

Desserts de saison デザート

Compote de pomme au caramelisé 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

¥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・シュゼットの気まぐれデザート

¥1,000 (¥1,100)

Petit fours
プチフール5種

¥1,000 (¥1,100)



ラ・シュゼット
la Sucette
façon de Shimoya

*テーブルチャージをお一人様500円頂戴いたします。