



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 オードヴル

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テ パプリカソース

Poisson お魚料理

Confit de cabillaud coulis de tomate et poivron
真鱈のコンフィ トマトとパプリカのクーリースソース

Viande お肉料理

Iberico grillé et mille-feuille de pomme de terre, sauce trois poivres
イベリコ豚のグリエ ピンク・グリーン・ブラックペッパーのソース

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 poire Ganache au caramel nougat glacé
ラフランスのコンポート キャラメルのカナッシュ ヌガーグラッセ



Café ou Thé
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya