

# Déjeuner à la carte

ア・ラ・カルト

## ■ 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 potiron et croûton aux herbes  
かぼちゃのスープ ハーブの香りのクルトン添え ¥1,500 (¥1,650)

## ■ Les Entrées ■

オードヴル

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)

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 ¥1,800 (¥1,980)

Poulet fumé et crevette sauce aurore  
冷製スモークチキンと海老のオーロラソース ¥1,800 (¥1,980)

## ■ Plat de Principale ■

メインディッシュ

Linguine au cèpes, pancetta et truffes  
ポルチーニ・自家製パンチェッタ・トリュフのリングイネパスタ ¥1,700 (¥1,870)

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ソース ¥2,000 (¥2,200)

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 ¥2,000 (¥2,200)

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 ¥3,000 (¥3,300)

## ■ Les Desserts ■

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 ¥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・シュセットの気まぐれデザート ¥1,000 (¥1,100)

Petit fours  
プティフル5種 ¥1,000 (¥1,100)



ラ・シュセット  
*la Sucette*  
façon de Shimoya