

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 ■ オードブル

La terre d'olive aux légumes de saison
オリーブの土 季節の野菜バーニヤカウダー ¥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
ボレチーニ・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
真鯧のコンフィ 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 キャラメルのガナッシュ 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・シユセットの気まぐれデザート ¥1,000 (¥1,100)

Petit fours
プティフルール5種 ¥1,000 (¥1,100)



la Sucette
la Sucette
la Sucette
la Sucette

la Sucette