

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

冷製スモークサーモ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