

Déjeuner à la carte

ア・ラ・カルト

Potage

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 fèves et gnocchi
そら豆のポタージュ リコッタチーズのニョッキ添え ¥1,500 (¥1,650)

Hors-d'œuvre

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
ズワイガニのブルーテ パプリカソース ¥1,800 (¥1,980)

Confit de poulet en salade César
柔らかくコンフィにした鶏もも肉 シーザーサラダ仕立て ¥1,800 (¥1,980)

Plat de Principale

Linguine au chou et pancetta
春キャベツ・自家製パンチェッタ・パルメザンのリングイネパスタ ¥1,700 (¥1,870)

Saumon mi-cuit au coulis de légumes
タスマニアサーモンのミキュイ 野菜のクーリー ¥2,000 (¥2,200)

Iberico grillé et mille-feuille de pomme de terre, sauce chorizo
イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ チョリソーのソース ¥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)

Desserts

Méri-méro de fruits, sorbet mangue, mousse de coco
カラフルフルーツ ココナッツのムース マンゴーのソルベ ¥1,200 (¥1,320)

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 ¥1,400 (¥1,540)

Dessert spécial du jour
ラ・シュセットの気まぐれデザート ¥1,200 (¥1,320)

Petit fours
プティフル5種 ¥1,200 (¥1,320)

Café ou Thé

Café
コーヒー ¥700 (¥770)

Thé
紅茶 ダージリン・アッサム・アールグレイ ¥800 (¥880)

Tisane
ハーブティー カモミール ¥800 (¥880)



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya