

Dîner à la carte

Amuse bouche アミューズ・ブッシュ

Recommandé

Huître chaud parfume de yuzu 鳴門産牡蛎「ウチの海ダイヤモンド」蒸し焼き ゆず風味	時価 Current market price
Mousse de foie de volaille SATUMA 薩摩地鶏のレバームース ビノデシャラント	¥800 (¥880)
Jambon cru chorizo salami プロシュート イベリコ豚チョリソー サラミ	¥1,300 (¥1,430)
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)

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

Pâté de campagne パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ 鴨胸肉 ピスタチオ	¥1,700 (¥1,870)
Velouté de crabe en gelée de consommé de tomate トマトコンソメゼリーに包まれたスワイガニのブルーテ パプリカソース	¥2,400 (¥2,640)
Chaud-froid de foie gras aux tyuffe フォアグラのショーフロワ トリュフの香り	¥3,200 (¥3,520)
Asperge blanche poêlé enroulé pancetta ホワイトアスパラガスの自家製パンチエッタ巻き	¥2,800 (¥3,080)
Salade de homard sauce safranée aux herbes 香ばしく焼き上げたオマール海老のサラダ ミックスハーブ	¥3,000 (¥3,300)
Steak de Ormeau et St-jacques 蝦夷あわびと帆立貝のステーキ	¥3,800 (¥4,180)

Plat de principale メインディッシュ

Fettuccine de homard à la crème de tomate オマール海老のフェットチーネ トマトクリームソース	¥3,400 (¥3,740)
Risotto de saison 季節のリゾット 菜の花・からすみ・アオリイカ	¥2,800 (¥3,080)
Dorade poêlé aux agrume vert 真鯛のボワレ 緑のアグリュームソース	¥3,200 (¥3,520)
Iberico pulma grillé sauce périgourdine イベリコプルマのグリエ 芳醇なトリュフの香りペリグルディーヌソース	¥4,500 (¥4,950)
Carré d'agneau rôti sauce l'ail noir 仔羊背肉の低温ロースト 黒にんにくのソース	¥3,800 (¥4,180)
Ragoût de joue de boeuf au vin rouge 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜	¥3,200 (¥3,520)
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	100g ¥4,200 (¥4,620)

Fromage フロマージュ

Assorti de fromage affinée 熟成フロマージュ 盛り合わせ	¥1,600 (¥1,760)
--	-----------------

Desserts de saison デザート

Fraises fraîches, mousse de yaourt, sorbet fraise 新鮮な苺 ライム風味のヨーグルトムース 苺のシャーベット	¥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・シュゼットの気まぐれデザート	¥1,000 (¥1,100)
Petit fours プチフール5種	¥1,000 (¥1,100)



ラ・シュゼット
la Sucette
façon de Shimoya

*テーブルチャージをお一人様500円頂戴いたします。