



Menu Floraison

シェフお勧めディナーコース

オードブル 2 品・お魚料理 または お肉料理・デザート	¥8,000 (¥8,800)
オードブル どちらか 1 品・お魚料理・お肉料理・デザート	¥8,500 (¥9,350)
オードブル 2 品・お魚料理・お肉料理・デザート	¥10,000 (¥11,000)

Amuse-bouche
ひとくちのお楽しみ

hors-d'œuvre froides

Chaud-froid de foie gras aux tyufes
フォアグラのショーフロワ トリュフの香り

hors-d'œuvre chaudes

Mijoté de coquillage et légumes de saison
帆立貝 はまぐり 白つぶ貝 菜の花のミジョテ

le poisson

Blanc de poisson du jour à la crème de homard
本日の鮮魚料理 オマール海老のクリームソース

les viandes

Bœuf grillé aux champignon et raifort
十勝牛みすじのグリエ きのことレフォールのソース

fromage

Assorti de fromage affiné
フランスから届いた熟成フロマージュ (+1,200) 税込 1,320

desserts

Dessert spécial du jour
ラ・シュゼットのスペシャルデザート

Café ou thé
コーヒーまたは紅茶



*テーブルチャージをお一人様500円頂戴いたします。



ラ・シュゼット
la Sucette
façon de Shimoya