

# 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)

Asperge vert et pancetta sauce romesuco  
グリーンアスパラガスと自家製パンチェッタ ロメスコソース ¥1,800 (¥1,980)

## Plat de Principale

Linguine palourde et carmar, brocoli  
アオリイカ・アサリ・ブロッコリーのリングイネパスタ ¥1,700 (¥1,870)

Daurade poêlé sauce tomate et herbes  
真鯛のポワレ セミドライトマトとハーブのソース ¥2,000 (¥2,200)

Iberico grillé et mille-feuille de pomme de terre, sauce balsamique  
イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ バルサミソース ¥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

Œufs à la neige, sorbet basilic et fruits  
ウフ・ア・ラ・ネージュ 季節のフルーツ バジルのシャーベット ¥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  
プチフール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