



Menu Floraison^u

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'oeuvre froides

Salade de langoustine sauce d' orange safrané
Langoustinのサラダ サフランとオレンジのソース

hors-d'oeuvre chaudes

Foie gras et asperge, gnocchi au jus de poulet
フォアグラのステーキ 春のアスパラガス ニョッキ ジュ・ド・プーレ

le poisson

Blanc de poisson du jour beurre de tomato
本日の鮮魚料理 ベルモット風味のトマトバターソース

les viande

Carré d' agneau grillé, persilade et son jus
仔羊背肉のグリエ ペルシヤード そのジュ

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