

Menu Noir

ランチコースノワール (2種類のパン付き)

*オードヴル・メインディッシュ・デザートからそれぞれ一品お選びください ¥ 4,000 (¥4,400)

Hors-d'œuvre

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

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

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

Spécialité

Pâté de Campagne
フォアグラ・鴨胸肉・ピスタチオ “パテ・ド・カンパーニュ” +500 (550)

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

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

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 バルサミコソース

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 +1,500 (1,650)

Desserts

Eufs 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

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+200 (220)

Dessert spécial du jour
ラ・シュセットの気まぐれデザート

Petit fours
プティフール5種

Café ou Thé
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya