

Menu Blanc

平日限定ランチコース ムニューブラン (2種類のパン付き)

*オードヴル・メインディッシュからそれぞれ一品お選びください ¥2,800 (¥3,080)

Hors-d'œuvre

Soupe Paris Soir ~vichyssoise et gelée de consommé~
“パリの夕暮れ” ジャがいもの冷製スープとコンソメジュレ

Carpaccio de daurade au goût de colatura
真鯛のカルパッチョ コラトゥーラの香り

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 au poulpe et pancetta sauce tomate
蛸と自家製パンチェッタのリングイネパスタ トマトソース

Escalope de bar sauce crustaces au basilic
スズキのエスカロップ クリュスタッセソース バジル風味

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)



Café ou Thé
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya