

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)

Soupe Paris Soir ~vichyssoise et gelée de consommé~

“パリの夕暮れ” ジャガイモの冷製スープとコンソメジュレ ¥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)

Carpaccio de daurade au goût de colatura

真鯛のカルパッチョ コラトウラの香り ¥1,800 (¥1,980)

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 ¥1,700 (¥1,870)

Escalope de bar sauce crustaces au basilic

スズキのエスカロップ クリユスタッセソース バジル風味 ¥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 バルサミコソース ¥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

Ganache au caramel et granité l'orange safrané

キャラメルのカナッシュ オレンジサフランのグラニテ 季節のフルーツ ¥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

プティフル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