

# Dîner à la carte

## Amuse bouche アミューズ・ブッシュ

Recommandé

Huître chaud parfume de yuzu 鳴門産牡蛎「ウチの海ダイヤモンド」蒸し焼き ゆず風味	時価 Current market price
Mousse de foie de volaille SATUMA 薩摩地鶏のレバームース ピノデシャラント	¥800 (¥880)
Jambon cru chorizo salami プロシュート イベリコ豚チョリソー サラミ	¥1,300 (¥1,430)
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)

## Potage スープ

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” ジャがいもの冷製スープとコンソメジュレ	¥1,500 (¥1,650)

## Les entrées オードブル

Pâté de campagne パテ・ド・カンパーニュ フォアグラ 鴨胸肉 ピスタチオ	¥1,700 (¥1,870)
Velouté de crabe en gelée de consommé de tomate トマトコンソメゼリーに包まれたズワイガニのブルーデ パプリカソース	¥2,400 (¥2,640)
Salade de langoustine sauce d'orange safrané ラングスティーンのサラダ サフランとオレンジのソース	¥3,600 (¥3,960)
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	¥3,800 (¥4,180)
Salade de homard sauce safrané aux herbes 香ばしく焼き上げたオマール海老のサラダ ミックスハーブ	¥3,400 (¥3,740)
Steak de Ormeau et St-jacques 蝦夷あわびと帆立貝のステーキ	¥4,200 (¥4,620)

## Plat de principale メインディッシュ

Fettuccine de homard à la crème de tomate オマール海老のフェットチーネ トマトクリームソース	¥3,800 (¥4,180)
Risotto de saison 季節のリゾット からすみ・アオリイカ	¥3,200 (¥3,520)
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	¥3,200 (¥3,520)
Iberico pulma grillé sauce périgourdine イベリコブルマのグリエ 芳醇なトリュフの香りペリグルディーヌソース	¥4,500 (¥4,950)
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	¥4,200 (¥4,620)
Ragoût de joue de boeuf au vin rouge 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 季節の野菜	¥3,400 (¥3,740)
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	100g ¥4,500 (¥4,950)

## Fromage フロマーージュ

Assorti de fromage affinée 熟成フロマーージュ 盛り合わせ	¥1,600 (¥1,760)
---	-----------------

## Desserts de saison デザート

Ganache au caramel et granité l'orange safrané キャラメルのガナッシュ 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・シュゼ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)



ラ・シュゼット  
**la Sucette**  
façon de Shimoya

\*テーブルチャージをお一人様500円頂戴いたします。