

# 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

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

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)

## Desserts

Ganache au caramel et granité l'orange safrané  
キャラメルのがナッシュ オレンジサフランのグラニテ 季節のフルーツ

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  
プチフェール5種

Café ou Thé  
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット  
**la Sucette**  
façon de Shimoya