

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

Ceviche crevette pétoncle poulpe
蛸・ミニ帆立・海老のマリネ セビーチェ風サラダ

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 aux jambon cru et légumes d'été
夏野菜と生ハムのリングイネパスタ レモンの香り

Saumon mi-cuit sauce fenouil et tomate
サーモンのミ・キュイ フェンネルとトマトのソース

Iberico grillé et mille-feuille de pomme de terre, sauce violet
イベリコ豚のグリエ ポテトのミルフィーユ バイオレットマスタードソース

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