

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” じゃがいも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)

Ceviche crevette pétoncle poulpe
蛸・ミニ帆立・海老のマリネ セビーチェ風サラダ ¥1,800 (¥1,980)

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 ¥1,700 (¥1,870)

Saumon mi-cuit sauce fenouile et tomate
サーモンのミ・キュイ フェンネルとトマトのソース ¥2,000 (¥2,200)

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 ¥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

Compote de cerise, mousse de fromage blanc, sorbet d'orange
アメリカンチェリーのコンポート フロマージュブラン オレンジのソルベ ¥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
プティフール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