

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” じゃがいもの冷製スープとコンソメジュレ

¥1,500 (¥1,650)

Les entrées オードヴル

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タ パプリカソース

¥2,400 (¥2,640)

Crème de homard et maïs et son gelée

オマール海老ととうもろこしの冷たいクリームスープ

¥3,600 (¥3,960)

Langue de bœuf et legumes d'ete sauce olive noire

牛タンコンフィと夏野菜 ブラックオリーブソース

¥3,800 (¥4,180)

Salade de homard sauce safranée 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 ラングスティーヌ・帆立貝・トマト

¥3,600 (¥3,960)

Saumon mi-cuit sauce fenouille et tomate

サーモンのミ・キュイ フェネルとトマトのソース

¥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

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・シュゼ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)



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。