



Menu Floraison^{va}

シェフお勧めディナーコース

オードブル 2品・お魚料理 または お肉料理・デザート	¥8,000 (¥8,800)
オードブル どちらか 1品・お魚料理・お肉料理・デザート	¥8,500 (¥9,350)
オードブル 2品・お魚料理・お肉料理・デザート	¥10,000 (¥11,000)

Amuse-bouche
ひとくちのお楽しみ

hors-d'oeuvre froides

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

hors-d'oeuvre chaudes

Langue de bœuf et légumes d'été 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

le poisson

Blanc de poisson sauce crabe au safrané
本日の鮮魚料理 たっぶりのズワイガニのソース サフランの香り

les viande

Poulet HAKATA grillé deux sauce
博多地鶏のグリエ フォアグラとハーブ・エシャロットの2種類のソース

fromage

Assorti de fromage affiné
フランスから届いた熟成フロマージュ (+1,200) 税込 1,320

desserts

Dessert spécial du jour
ラ・シュゼットのスペシャルデザート

Café ou thé
コーヒーまたは紅茶

*テーブルチャージをお一人様500円頂戴いたします。



ラ・シュゼット
la Sucette
façon de Shimoya