

Menu Dîner



Menu Floraison

シェフお勧めディナーコース

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

amuse

Amuse-bouche
ひとくちのお楽しみ

hors-d'œuvre froides

Sabayon d' oursin et gelée de homard
雲丹のサバイヨン オマール海老のコンソメジュレ パプリカのクーリー

hors-d'œuvre chaudes

Foie gras poêlé, crème de champignons et cèpes sautés
フォアグラのステーキ セツブ茸とクレーム・ド・シャンピニオン

le poisson

Poisson du jour poêlé, sauce au vin rouge, purée d' oignon
本日の鮮魚のポワレ 赤ワインソース 玉葱のピューレ

les viande

Veau poêlé, croûte de truffe et raifort, sauce à l' échalote
仔牛背肉 トリュフとレフォールのクルート エシャロットソース

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



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。