

Menu Noir

ランチコース ノワール (2種類のパン付き)

*オードヴル・メインディッシュ・デザートからそれぞれ一品お選びください ￥4,000 (¥4,400)

Hors-d'œuvre

Potage de champignons et flan de foie gras
フォアグラのフラン添え マッシュルームのポタージュ

Carpaccio de daurade au poivre vert
真鯛のカルパッチョ 青胡椒風味

Velouté de crabe en gelée de consommé de tomate
ズワイガニと帆立貝のヴァルーテ 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 à la salsiccia et à l'aubergine
自家製サルシッチャと秋茄子のリングイネパスタ

Saumon mi-cuit, sauce au vin blanc parfumée au YUZU
タスマニアサーモンのミキューイ 柚子香る白ワインソース

Porc ibérique grillé, sauce au sésame noir, mille-feuille de pommes de terre
イベリコ豚のグリエ 黒胡麻ソース ポテトのミルフィーユ添え

Entrecôte de bœuf de TOKACHI grillée, sauce du chef, 100 g
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)

Desserts

Compote de KYOHO, blanc-manger, sorbet citron vert
巨峰のコンポート シャインマスカット ブランマンジェ

Crème brûlée, soupe de melon frais, ecume de Sauternes
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+200 (220)

Dessert spécial du jour
ラ・シュセットの気まぐれデザート

Petits fours
プティフール5種

Café ou Thé
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya