

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)

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 ¥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
ズワイガニと帆立貝のヴェルーテ パプリカソース ¥1,800 (¥1,980)

Salade de fruits de mer au yuzu
海老・ミニ帆立・蛸のマリネ 柚子風味 ¥1,800 (¥1,980)

Plat de Principale

Linguine au saumon de Tasmanie et aux champignons
タスマニアサーモンと茸のリングイネパスタ ¥1,700 (¥1,870)

Escalope de daurade, crème de homard
真鯛のエスカロップ オマールクリームソース ¥2,000 (¥2,200)

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 ¥2,000 (¥2,200)

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 ¥3,000 (¥3,300)

Desserts

Compotée de figues, glace à la cardamome
イチジクのコンポートとカルダモンの香りのアイスクリーム ¥1,200 (¥1,320)

Crème brûlée, soupe de melon frais, écume 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 ¥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)

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