

Dîner à la carte

Amuse bouche

R
ecommandés
Vins

Huitre 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

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)

Les entrées

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)

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)

N
nouveau arrivée
Vins

Salade de confit de canard et cèpes marinés au citron vert
鴨胸肉のコンフィとセップ茸のサラダ ライム風味

¥3,800 (¥4,180)

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

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)

N
nouveau arrivée
Vins

Linguine aux oursins, peperoncino
雲丹のリングイネ ペペロンチーノ

¥4,500 (¥4,900)

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

¥3,200 (¥3,520)

Iberico pulma grillé sauce périgourdine
イベリコプルマのグリエ 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)

N
nouveau arrivée
Vins

Chevreuil grillé, sauce grand veneur
蝦夷鹿のグリエ ソース・グラン・ヴヌール

¥5,600 (¥6,160)

Fromage

Assorti de fromage affinée
熟成フロマージュ 盛り合わせ

¥1,600 (¥1,760)



コース料理の中からも、お好みの一皿をアラカルトでご用意いたします。

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)



ラ・シュセット
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。