

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

Salade de fruits de mer au yuzu
海老・ミニ帆立・蛸のマリネ 柚子風味

Velouté de crabe en gelée de consommé de tomate
ズワイガニと帆立貝のヴルーテ 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 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

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

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

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

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



Café ou Thé
コーヒー又は紅茶



ラ・シュセット
la Sucette
façon de Shimoya