

Sky Grill  
La Floure  
～ DINNER ～

**マキシムコース**  
¥12,000-

3日前までに  
要予約

Amuse  
本日の一口前菜

Appetizer  
鮮魚のマリネ プランタニエール

Soup  
コンソメロワイヤル

Fish dish  
御前崎港に揚がった鮮魚のポワレに帆立を添えて  
ヴァンプランソース

Granite  
お口直しの氷菓子

Meat dish  
遠州夢咲牛サーロインステーキ トリュフソース

Dessert  
静岡県産マスクメロンとレモンゼリーのさわやかパフェ

Bread  
パン

Coffee  
コーヒー



旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

Sky Grill  
La Floure  
～ DINNER ～

**エポールコース**

3日前までに  
要予約

¥8,000-

Amuse  
本日の一口前菜

Appetizer  
前菜盛り合わせ

Soup  
牛蒡と浅利のスープ

Fish dish  
御前崎産鮮魚のポワレ ブールノワゼットソース

Granite  
お口直しの氷菓子

Meat dish  
国産牛サーロインステーキ グリーンペッパーソース

Dessert  
静岡県産緑茶のパンナコッタとキャラメルのみース

Bread  
パン

Coffee  
コーヒー



旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

Sky Grill  
La Floure  
～ DINNER ～

**プティコース**

Appetizer  
前菜盛り合わせ

Soup  
本日のスープ

Please select the main dish

\* \* \* \* \* **メインをお選びください** \* \* \* \* \*

Beef loin  
**国産牛サーロイン〈150g〉** ￥7,000-

Pork loin  
**遠州黒豚ロース〈150g〉** ￥5,000-

Today's fish with scallop  
**鮮魚のポワレに帆立を添えて** ￥5,000-

ご予約(3日前)にて下記のメインディッシュをご用意いたします。

“ENSYU YUMESAKI” beef steak  
**遠州夢咲牛サーロインステーキ〈150g〉** ￥9,000-

Rossini with beef fillet and foie gras  
**牛フィレのロッシーニ風** ￥10,000-

Lobster and scallop , today's fish with saffron risotto  
**オマール海老、帆立、鮮魚のポワレ**  
**サフランリゾット添え** ￥6,000-

\* \* \* \* \*

Dessert  
本日のデザート

Bread  
パン

Coffee  
コーヒー

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。