



静岡カントリー浜岡コース&ホテル

Sky Grill
La Floure
～ DINNER ～

2025.3.1～5.31

マキシムコース

¥12,000-

3日前までに
要予約

Amuse

グリーンアスパラガスのムース フィヨルドルビーのせ

Appetizer

ブイヤベースのアスピック

Soup

ホタテのバジル焼き 旬の野菜スープ

Fish dish

鮮魚の香草パン粉焼き アンチョビ風味のヴィネグレット
ソース

Granite

アールグレイミルクティのグラニテ

Meat dish

遠州夢咲牛のステーキ トリュフソース

Dessert

濃厚ガトーショコラ フランボワーズソース

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 ～

2025.3.1～5.31

エポール コース

3日前までに
要予約

¥9,000-

Amuse

スモークサーモンのムース

Appetizer

桜海老としらすのクレープ包み トマトクリームソース

Soup

新玉ねぎとジャガイモのポタージュ
トリュフオイルのアクセント

Fish dish

御前崎産鮮魚のハーブ焼き 春野菜のブランチャー

Granite

ミントのグラニテ

Meat dish

国産牛ロースのグリル メートルドテルバター添え

Dessert

抹茶のテリーヌ 季節のフルーツ添え

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 ～

2025.3.1～5.31

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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル