

Sky Grill

La Floure

～ DINNER ～

2025.9.1～11.30

マキシムコース

¥12,000-

3日前までに
要予約

Amuse

秋野菜のヴェリーヌ

Appetizer

鮮魚の香草マリネ ソースシトラス

Soup

コンソメロワイヤル トリュフの香り

Fish dish

金目鯛、ホタテ、海老のブランチャー ヴァンプランソース

Granite

巨峰のシャーベット

Meat dish

遠州夢咲牛の赤ワイン煮込み ポテトピューレ添え

Dessert

渋皮栗のモンブランパフェ

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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

エポールコース

3日前までに
要予約

¥9,000-

Amuse

鮮魚のエスカベッシュ 柑橘風味

Appetizer

パテドカンパーニュ パルサミソース

Soup

キノコのポタージュカプチーノ仕立て

Fish dish

秋鮭の香草パン粉焼き 完熟トマトソース

Granite

柚子のシャーベット

Meat dish

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

Dessert

りんごのタルト パニラアイス添え

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。

Sky Grill
La Floure
～ DINNER ～

2025.9.1～8.30

ブティコース

3日前までに
要予約

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 * * * * *

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-

Beef loin
国産牛サーロイン《150g》 ￥7,000-

“ENSYU YUMESAKI” beef steak
遠州夢咲牛ステーキ《150g》 ￥9,000-

* * * * *

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。

