

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TRAS

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 ヴェンブランソース

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

Sky Grill  
La Floure  
～ DINNER ～

2025.9.1～11.30

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ブチーノ仕立て

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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

Sky Grill  
La Floure  
～ DINNER ～

2025.9.1～11.30

プチコース

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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル



静岡カントリー浜岡コース&ホテル