

La Floure  
DINNER MENU

ラ・フローラ コース

要予約

La Floure Course

スモークサーモンのサラダ仕立て  
ソースオリオリモーネ

具沢山ミネストローネ

真鯛のポワレ ソースジェノベーゼ

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル  
ソースシャスール

デザート盛り合わせ

パン コーヒー

¥7,260-

シェフおすすめ コース

要予約

Chef's Special Course

一口の前菜

本日の鮮魚とクスクスのサラダ  
ソースヴィネグレット

具沢山ミネストローネ

真鯛のポワレ ソースジェノベーゼ

グラニテ

オーストラリア産牛フィレ肉ののグリル  
赤ワインソース

デザート盛り合わせ

パン コーヒー

¥9,680-



※サービス料10%・消費税込みの価格です。

---

La Floure  
DINNER MENU

プレミアムコース  
Premium Course

要予約

一口の前菜

本日の鮮魚とクスクスのサラダ  
ソースヴィネグレット

コンソメスープ

アワビとホタテ、鮮魚のポワレ 2種類のソース

グラニテ

国産牛ロース肉のグリル トリュフソース

デザート盛り合わせ

パン コーヒー

¥12,100-



---

※サービス料10%・消費税込みの価格です。