

La Floure

DINNER MENU

ラ・フローラ コース

要予約

La Floure Course

アスパラガスのポーチエッグ添え

野菜スープ

マダイのボワレ ヴェンブランソース

豚ロースグリル ムータルドソース

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

アスパラガスのポーチエッグ添え

ホタテのサフランスープ

マダイのボワレ ヴェンブランソース

グラニテ

オーストラリア産牛ロースのソテー
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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

La Floure
DINNER MENU

プレミアムコース
Premium Course

要予約

一口の前菜

オードブルヴァリエ

コンソメスープ

オマール海老とマダイのポワレ 2種類のソース

グラニテ

国産牛ロースのグリル 赤ワインソース

デザート盛り合わせ

パン コーヒー

¥12,100-



※サービス料10%・消費税込みの価格です。