

La Floure
DINNER MENU

ラ・フローラ コース

要予約

La Floure Course

マグロとアスパラガスのバルサミコソース

オニオングラタンスープ

ソールムニエル
レモン香る 焦がしバターソース

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
秋の彩野菜 マデラソース

フォンダンショコラとバニラアイス添え

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

サザエのブルゴーニュ風

マグロとアスパラガスのバルサミコソース

オニオングラタンスープ

ソールムニエル
レモン香る 焦がしバターソース

グレープフルーツのグラニテ

国産牛ロース肉のグリル
秋の彩野菜 マデラソース

フォンダンショコラとバニラアイス添え

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

サザエのブルゴーニュ風

ヒラメの昆布締め サラダ仕立て

松茸香るコンソメスープ

オマールとホタテのブランチャ
アメリカヌソース

グレープフルーツのグラニテ

国産牛フィレ肉のポワレ
秋の彩野菜 ソースペリダー

フォンダンショコラとバニラアイス添え

パン コーヒー

¥12,100-



※サービス料10%・消費税込みの価格です。

カジュアルランチ

要予約

季節の前菜盛り合わせ

サーモンのポワレ ビネグレットソース

又は

鶏モモ肉のソテー パルサミコソース

プチデザート

パン コーヒー

¥2,800-

おすすめランチ

要予約

季節の前菜盛り合わせ

本日のスープ

真鯛のポワレ ビネグレットソース

又は

牛フィレ肉のグリル ガーリックソース

デザート盛り合わせ

パン コーヒー

¥3,500-



※サービス料10%・消費税込みの価格です。