
La Floure
DINNER MENU

プレミアムコース

要予約

Premium Course

本日の一口前菜

遠州一黒軍鶏とベーコンのテリーヌ

牡蠣のあっさりとしたクリームスープ

甘鯛とサクサクうろこ揚げ
アメリカーナソース

お口直しの氷菓子

遠州夢咲牛ロースのグリル
マデラワインソース

シェフ特製
御前崎産いちごのパフェ

パン コーヒー

¥12,000-

シェフおすすめコース

要予約

Chef's Special Course

本日の一口前菜

前菜盛り合わせ

オニオングラタンスープ

御前崎産鮮魚のヴァーブル
ブルブランソース

お口直しの氷菓子

じっくり煮込んだ国産牛の
ビーフシチュー

チョコレーロとカスタードクリームの
クレープ

パン コーヒー

¥8,000-

本メニューのご提供期間:2022.12. 1~2023.2. 28

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

La Floure

DINNER MENU

プレミアムコース



シェフおすすめコース



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。
※写真はシェフおすすめコースです

※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