

La Floure  
DINNER MENU

プレミアム コース

Premium Course

要予約

シェフおすすめ コース

Chef's Special Course

要予約

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  
アメリカーヌソース

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-

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プール  
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

チョコレート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