

La Flore

ラフロール

お食事前の一口のスープ
Starter soup

蒸し鶏とフォアグラのミルフィーユ仕立て バルサミコクリームソース
Mille-feuille of steamed chicken and foie-gras, balsamic cream sauce

五穀米のリゾット 茸のフリッター添え バジルソース
Five grain rice risotto with mushroom fritters, basil sauce

いとより鯛のポアレ サフランバターソース キャベツのエチュベを添えて
Pan-fried golden threadfin bream, saffron butter sauce, cabbage etuvee

メインディッシュ Main Course

下記のメインディッシュからお好きなものを1つお選びください
Please select one of the following items

仔羊のロースト プロヴァンス風 マスタードの香り
Provence style roasted lamb, mustard flavor

鴨胸肉と林檎のロースト ブランデーを利かせたティムットペッパーソース
Roasted duck breast with apples, brandy based timut pepper sauce

オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース 季節の野菜添え
Grilled Australian sirloin steak, red wine sauce, seasonal vegetables

和牛頬肉の赤ワイン煮込み
Braised wagyu beef cheek in red wine
(追加料金 Additional ¥2,500)

和牛フィレ肉のポワレ トリュフ風味 ナチュラルソース
Pan-fried wagyu beef tenderloin, truffle flavored natural sauce
(追加料金 Additional ¥3,500)

デザート Dessert

下記のデザートからお好きなものを1つお選びください
Please select one of the following items

野菜のパフェ
Vegetable parfait

ヌガーグラッセ
Nougat glacé

本日のデザート
Dessert of the day

コーヒー、紅茶、ハーブティと小菓子
Coffee, tea or herbal tea
served with petit four

¥10,150

上記料金を別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

Please let us know should you have any food allergies or special dietary requirements