

# La Flore

## ラフロール 2019.09~

アミューズ ブーシェ  
Amuse-bouche

アンディーブのブレゼと鱸のスマーク トマトマリネ添え  
Smoked sea bass, braised endive, marinated tomatoes

ジロール茸と栗のリゾット  
Girolle mushroom and chestnut risotto

本日のスープ  
Soup of the day

クリビャック風サーモンのフィロ包み ベルモットワインソース  
Phyllo wrapped salmon Coulibiac style, vermouth sauce

### 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 from the following items

ナヴァラン ダニョー (子羊のトマト煮込み)  
Navarin d'agneau (lamb and tomato stew)

鴨胸肉のしゃぶしゃぶ風 バジルコンソメソース  
Shabu-shabu style duck breast, basil consomme 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  
Australian beef sirloin steak, red wine sauce, seasonal vegetables  
(追加料金 Additional ¥1,500)

和牛フィレ肉のロースト ソースヴェルジュ  
Roasted Japanese Wagyu beef tenderloin, verjus 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 from the following items

野菜のパフェ  
Vegetable parfait

かぼちゃのブリュレ バニラアイス添え  
Pumpkin Brulee with Vanilla Ice Cream

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

上記料金に別途、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