

# La Flore

## ラフロール 2019.12~

アミューズ ブーシェ  
Amuse-bouche

サーモンマリネ ポタン海老とイクラのタルタル添え バジルソース  
Marinated salmon topped with button shrimp and salmon roe tartar, basil sauce

ジャンボマッシュルームに詰めた つぶ貝のブルギニオン風  
Bourguignon style shellfish in a jumbo mushroom

本日のスープ  
Soup of the day

平目のポアレ 緑レンズ豆のラグーとトマト・ベアルネーズソース  
Pan-fried halibut with green lentil ragout and tomato-bearnaise 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

牛フィレ肉 又は、サーロインのポワレ  
赤ワインソース 季節の野菜添え  
Pan-roasted beef tenderloin or sirloin  
served with red wine sauce and seasonal vegetables

仔羊背肉のロースト ポテトグラタン添え マスタードソース  
Roasted lamb chop served with potato gratin and mustard sauce

### 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

紫芋のモンブラン  
Purple sweet potato mont blanc

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