

# La Flore

## ラフロール

アミューズ ブーシェ  
Amuse-bouche

カリフラワーのムースリーヌと菜の花のクーリー 雲丹とダブルコンソメゼリー  
Mousseline of cauliflower and colza blossom coulis  
topped with sea urchin and double consommé jelly

ホワイトアスパラガスのパートブリック包み焼き 桜海老とロブスターソース  
Roasted white asparagus wrapped with pate brick  
served with Sakura shrimp and lobster sauce

サワラのポワレとハマグリ 緑のスープ仕立て  
Pan-fried Spanish mackerel and clam served with green 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

鴨胸肉のロースト 筍のバリゲールとサルミソース  
Roasted duck breast served with bamboo shoots barigoule and salmi sauce

牛フィレ肉 又は、サーロインのグリル  
赤ワインソース 季節の野菜添え  
Grilled beef tenderloin or sirloin  
served with red wine sauce and seasonal vegetables

### 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

ヌガーグラッセ  
Nougat glacée

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

¥12,000

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