

La Flore

ラフロール 2019.06~

タラバ蟹と初夏の野菜のマリネ すだちのドレッシング
Snow crab, marinated early summer vegetables, Sudachi citrus dressing

本日のスープ
Soup of the day

アーリオ・オーリオとトマトの冷製スパゲティーニ
Chilled aglio olio spaghetti with tomatoes

鱸のポアレ メートルドテルバター
Sea bass poele, maitre d'hotel butter

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

仔羊のしゃぶしゃぶ風 レムラードソース
Shabu-shabu style lamb, rémoulade sauce

地鶏もも肉のグリル ローストポテトと軽いジュ
Grilled local chicken thighs, roasted potatoes, natural sauce

オーストラリア産牛フィレ肉ステーキ 赤ワインソース 季節の野菜添え
Grilled Australian beef tenderloin, red wine sauce, seasonal vegetables

和牛サーロインのグリル とうもろこしのフリット添え トリュフソース
Grilled Japanese Wagyu beef sirloin, corn fritter, truffle 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

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

上記料金の別途、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