

La Flore ラ フロール
お一人様 10,150 円

スモークサーモンのサラダ仕立て フルーティーなドレッシング
Smoked salmon salad style with fruity dressing

フィッシュ&チップス エキゾチックな香り デュクセルソース
Fish and chips, exotic flavoured with mushroom sauce

本日のポタージュ
Today's potage

白身魚の塩麴蒸し 根菜の軽いバターソース
Salt malted rice steamed seasonal white fish root and butter sauce

メインディッシュ **Main dish**

《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》
Main dish selection(choose 1 of below)

鴨のロースト ハニーレモンソース
Roast duck, honey lemon sauce

仔羊のソテー マスタードソース
Sautéed lamb rack, mustard sauce

オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース野菜のせいろ添え
Grilled sirloin steak and red wine sauce served with steamed vegetables

和牛頬肉の赤ワイン煮込み
Red wine stewed Wagyu beef cheek
*追加料金 ¥2,500 additional ¥2,500

和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース 野菜のせいろ添え
Pan-fried "WAGYU" tenderloin steak red wine sauce served with steamed vegetables
*追加料金 ¥3,500 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》
Dessert selection(choose 1 of below)

野菜のパフェ
Vegetable parfait

南瓜のアンサンブル
Pumpkin ensemble

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー、紅茶、ハーブティーと野菜のマドレーヌ
Coffee, tea, or herbal tea served with Vegetable Madeleine