

# La Flore

## ラ フロール

スコティッシュサーモンのスモーク サラダ仕立て  
キャビアとからすみを添えたオレンジソース  
Smoked Scottish salmon salad, caviar and dried mullet roe, orange sauce

海老と帆立のソーセージ クミン風味のザワークラウト  
バターソースタイム風味  
Prawn and scallop sausage with sauerkraut, thyme flavored butter sauce

ビーフコンソメ マッシュルームとセルフィーユの香り  
Beef consommé, mushroom and chervil flavor

白身魚の塩麴蒸し グリーンベジタブル添え  
デュクセルとクロテッドクリームソース  
Steamed Shio-koji white fish, green vegetables  
mushroom duxelles and clotted cream 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  
Please choose one from below

仔羊のペルシャード ナチュラルソース 季節の温野菜添え  
Herb grilled rack of lamb, natural sauce, and seasonal vegetables

鴨のロースト ポワブラードソース スパイシーな茸のフリット添え  
Roasted duck breast, sauce poivrade, spicy deep fried mushrooms

オーストラリア産 サーロインステーキ 赤ワインソース 野菜のせいろ蒸し  
Grilled Aussie beef sirloin steak, red wine sauce, steamed vegetables

和牛頬肉の赤ワイン煮込み  
Braised Japanese Wagyu beef cheek in red wine  
(+¥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 Japanese Wagyu beef tenderloin steak, red wine sauce, steamed vegetables  
(+¥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 choose one from below

野菜のパフェ  
Vegetable parfait

ビーツのクレメ ダンジュ  
Crêmets d'Anjou with beet

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 with vegetable madeleine

¥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.

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.