



マキシムコース

¥12,000-

3日前までに  
要予約

Amuse

雲丹の冷製フラン スワイ蟹のサラダ仕立て

Appetizer

真鯛のカルパッチョとグリーンアスパラガスの  
タブナードソース

Soup

コンソメロワイヤル

Fish dish

御前崎産鮮魚と魚介のブイヤベース

Granite

柚子のグラニテ

Meat dish

遠州夢咲牛サーロインステーキ トリュフソース

Dessert

紅茶のクレームブリュレ 季節のフルーツ添え

Bread

パン

Coffee

コーヒー

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

エポールコース

3日前までに  
要予約

¥9,000-

Amuse

サフランリゾットのアランチーニ  
クリスピーベーコン添え

Appetizer

たっぷりの野菜と魚介のマリネ レモンオリーブ和え

Soup

オニオングラタンスープ

Fish dish

御前崎産鮮魚のボワレ ブールノワゼットソース

Granite

柚子のグラニテ

Meat dish

牛フィレのグリル グリンペッパーソース

Dessert

濃厚ティラミスと季節のフルーツ添え

Bread

パン

Coffee

コーヒー

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

Sky Grill  
La Floure  
～ DINNER ～

2024.12.1～2025.2.28

※12/31～1/3は除く

プティコース

Appetizer  
前菜盛り合わせ

Soup  
本日のスープ

Please select the main dish

\* \* \* \* \* メインをお選びください \* \* \* \* \*

Beef loin  
国産牛サーロイン(150g) ￥7,000-

Pork loin  
遠州黒豚ロース(150g) ￥5,000-

Today's fish with scallop  
鮮魚のポワレに帆立を添えて ￥5,000-

ご予約(3日前)にて下記のメインディッシュをご用意いたします。

“ENSYU YUMESAKI” beef steak  
遠州夢咲牛サーロインステーキ(150g) ￥9,000-

Rossini with beef fillet and foie gras  
牛フィレのロッシーニ風 ￥10,000-

Lobster and scallop, today's fish with saffron risotto  
オマール海老、帆立、鮮魚のポワレ  
サフランリゾット添え ￥6,000-

\* \* \* \* \*

Dessert  
本日のデザート

Bread  
パン

Coffee  
コーヒー

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。