

FRENCH  
RESTAURANT

7F

# LA FLOURE

フランス料理

ラ・フローラ

7階

3日前までに  
要予約

月曜日定休



【6/1(土)・8/31(土)】

## マキシムコース

¥12,000-

ハモンセラーノとモッツァレラのカプレーゼ  
魚介のセビーチェ風  
フレッシュマトとバジルの冷製スープ  
御前崎産鮮魚のヴァブール プールブランソース  
ライムのグラニテ  
黒毛和牛のステーキ マデラソース  
パン  
マスクメロンのスープ  
コーヒー

【6/1(土)・8/31(土)】

## エポールコース

¥9,000-

つぶ貝のマリネ 冷製ロワイヤルと共に  
グリーンレタスとベーコンのシーザーサラダ  
ヴィシソワーズ  
鮮魚のボワレ 夏野菜のラタトゥイユ添え  
ライムのグラニテ  
牛フィレのグリル オリエンタルソース  
パン  
オレンジのパバロワ  
コーヒー

【7/2(火)・7/7(日)】

## セタディナー

¥6,500-



御前崎産鮮魚と夏野菜のカルパッチョ・トマトとバジルの冷製スープ・牛フィレ  
ステーキ 赤ワインソース・パン・フレッシュフルーツのムース・コーヒー

【6/1(土)・7/23(火)】

## 遠州夢咲牛ステーキディナー

¥12,000-



御前崎産鮮魚のカルパッチョ・濃厚なコンソメスープ紫蘇の葉を浮かべて  
遠州夢咲牛ステーキ マデラソース・パン・自家製バナナピーズのバルフェ・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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

FRENCH  
RESTAURANT

7F

# LA FLOURE

フランス料理

ラ・フローラ

7階

3日前までに  
要予約

月曜日定休



## プチコース



メインをお選びください



牛フィレステーキ  
¥8,500-



遠州黒豚ロースステーキ  
¥6,500-



鮮魚のポワレに帆立を添えて  
¥6,500-

オードブル・スープ・パン・デザート・コーヒーが付きます。

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。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル