

Sky Grill  
La Floure  
～ DINNER ～

2025.2.1～2025.2.15



*Valentine's dinner*

3日前までに  
要予約

～バレンタインディナー～

2月1日(土)～2月15日(土)

Amuse / 牡蠣のブルゴーニュ

Appetizer / 魚介のセビーチェ

Soup / ジャガイモのポタージュ トリュフオイルのアクセント

Meat dish / 国産牛ロースと遠州黒豚のグリル 粒マスタード添え

Dessert / ガトーショコラと抹茶のテリーヌ 御前崎の苺添え

パン・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

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。

～ DINNER ～

**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。

