

Sky Grill
La Floure
～ DINNER ～

2025.3.20～2025.4.6



～春の特別ディナー～

3日前までに
要予約

3月20日(木)～4月6日(日)
¥6,800-

Appetizer / 春野菜のニソワーズサラダ

Soup / 桜海老のフイヤベース風スープ

Fish dish / 鮮魚のポワレ 桜の葉香るバターソース

Meat dish / 国産牛ロース肉のロースト 赤ワインソース

Dessert / 抹茶ティラミスと紅ほっぺ

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

グリーンアスパラガスのムース フィヨルドルビーのせ

Appetizer

ブイヤベースのアスピック

Soup

ホタテのバジル焼き 旬の野菜スープ

Fish dish

鮮魚の香草パン粉焼き アンチョビ風味のヴィネグレット
ソース

Granite

アールグレイミルクティのグラニテ

Meat dish

遠州夢咲牛のステーキ トリュフソース

Dessert

濃厚ガトーショコラ フランボワーズソース

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

スモークサーモンのムース

Appetizer

桜海老としらすのクレープ包み トマトクリームソース

Soup

新玉ねぎとジャガイモのポタージュ
トリュフオイルのアクセント

Fish dish

御前崎産鮮魚のハーブ焼き 春野菜のプランチャー

Granite

ミントのグラニテ

Meat dish

国産牛ロースのグリル メートルドテルバター添え

Dessert

抹茶のテリーヌ 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。

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。

