

FRENCH
RESTAURANT

LA FLOURE

フランス料理

ラ・フロア

7階

3日前までに
要予約

月曜日定休



【9/1(日)・11/30(土)】

マキシムコース

¥12,000-

雲丹のムースとつぶ貝のマリネ
生ハム巻きアスパラのフリット 桜海老リゾット添え
ビーフオニオンスープ
御前崎産鮮魚と海の幸のクリーム煮
爽やかな林檎のグラニテ
遠州夢咲牛ステーキ山葵ソース
キャラメルケーキと季節のフルーツ
パン
コーヒー

【9/1(日)・11/30(土)】

エポールコース

¥9,000-

桜海老と山菜のキッシュ
フォンダントマトと帆立のマリネ
かぼちゃのポタージュ
御前崎産鮮魚のポワレ バルサミコソース
爽やかな林檎のグラニテ
じっくり煮込んだ静岡県産黒毛和牛のブルギニョン
モンブランとバニラアイス
パン
コーヒー

【10/25(金)・10/31(木)】

ハロウィンディナー

¥6,500-



・魚介のマリネ マスタード風味 ・かぼちゃのポタージュ ・金目鯛のナージュ
・牛フィレのカツレツ ショロンソース ・キャラメルバナナムースとバニラアイス
・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



FRENCH
RESTAURANT

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

オードブル盛り合わせ

スープ

**** メインをお選びください ****

国産牛サーロイン 150g ¥8,500-

遠州黒豚ロース 150g ¥6,500-

鮮魚のポワレに帆立を添えて ¥6,500-

デザート

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