



Steak Course 華

hors d'oeuvre

～前菜六種盛～

三重県産真鯛のエスカベージュ

スモークサーモンのフリヴォリテ

三重「うまし鶏」のガランティース

生ハムのオーモニエール

伊賀忍者卵のウフブルイエ

焼きハマグリ

Soup

シェフ特製 カボチャのポタージュ

Steak

国産牛サーロインステーキ 季節の彩り野菜

Rice

ラ グラース特製「伊賀米」ガーリックライス 自家製コンディメント

Desert

本日のデザート

コーヒー

※料理内容は旬、仕入れ状況により変更する場合がございます





Steak Course 橘

hors d'oeuvre

～前菜六種盛～

三重県産真鯛のエスカベージュ

スモークサーモンのフリヴォリテ

三重「うまし鶏」のガランティース

生ハムのオーモニエール

伊賀忍者卵のウフブルイエ

焼きハマグリ

Soup

シェフ特製 カボチャのポタージュ

Steak

黒毛和牛サーロインステーキ 季節の彩り野菜

Rice

ラ グラス特製「伊賀米」ガーリックライス 自家製コンディメント

Desert

本日のデザート

コーヒー

※料理内容は旬、仕入れ状況により変更する場合がございます





Steak Course 雅

hors d'oeuvre

～前菜六種盛～

三重県産真鯛のエスカベージュ

スモークサーモンのフリヴォリテ

三重「うまし鶏」のガランティース

生ハムのオーモニエール

伊賀忍者卵のウフブルイエ

焼きハマグリ

Soup

シェフ特製 カボチャのポタージュ

Steak

伊賀牛サーロイン 松阪牛フィレステーキ 季節の彩り野菜

Rice

ラ グラース特製「伊賀米」ガーリックライス 自家製コンディメント

Desert

本日のデザート

コーヒー

※料理内容は旬、仕入れ状況により変更する場合がございます

