



Gourmet

~ Amuse bouche ~

新じゃがのトリュフアード

青豆のスープ タルティーンヌ

~ Premier ~

伊勢鶏胸肉と春野菜のプレッセ

ソース・セザール

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレ 二種のアスパラガス

ノワゼット・アンショワ

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエ

根セロリのピューレ添え

~ LeGrande Dessert ~

グランデセール

~ Cafe pain ~

自家製パン コーヒー

レストラン ラ グラス 料理長 *Takahashi Akuhito*

※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





Petits verts

~ Amuse bouche ~

新じゃがのトリュフアード

青豆のスープ タルティーヌ

~ Premier ~

伊勢鶏胸肉と春野菜のプレッセ

ソース・セザール

~ Deuxieme ~

生ハムを巻いたホタテ貝 新玉葱 山菜のエチューベ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレ 二種のアスパラガス

ノワゼット・アンショワ

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエ

根セロリのピューレ添え

~ LeGrande Dessert ~

グランデセール

~ Cafe pain ~

自家製パン・コーヒー

レストラン ラ グラス 料理長 *Takahashi Atsuhito*

※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





Paradis

~ Amuse bouche ~

新じゃがのトリュフアード

青豆のスープ タルティーンヌ

~ Premier ~

伊勢鶏胸肉と春野菜のプレッセ

ソース・セザール

~ Deuxieme ~

生ハムを巻いたホタテ貝 新玉葱 山菜のエチュベ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレと伊勢海老

二種のアスパラガス ノワゼット・アンショワ

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエとフォワグラ

根セロリのピューレ

~ LeGrande Dessert ~

グランデセール

~ Café pain ~

自家製パン・コーヒー



レストラン ラ グラス 料理長 *Takahashi Atsuhito*

※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