



## Steak Course 華

*hors d'oeuvre*

伊賀忍者たまごと生ハム

サラダ・ニソワーズ

*Soup*

魚介のスープ “ブーリード仕立て”

*Steak*

国産牛サーロインステーキ 彩り野菜

～※ソースをお選びください～

(赤ワインソース ジャポネソース チミチュリソース カフェ・ド・パリ)

*Pain*

自家製パン

(ライスを希望される場合はスタッフへお申しつけください)

*Desert*

本日のガトーとソルベ

*Cafe*

コーヒー

レストラン ラ グラース 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





## Steak Course 橘

*hors d'oeuvre*

伊賀忍者たまごと生ハム

サラダ・ニソワーズ

*Soup*

魚介のスープ “ブーリード仕立て”

*Steak*

黒毛和牛サーロインステーキ 彩り野菜

～※ソースをお選びください～

(赤ワインソース ジャポネソース チミチュリソース カフェ・ド・パリ)

*Pain*

自家製パン

(ライスを希望される場合はスタッフへお申しつけください)

*Desert*

本日のガトーとソルベ

*Cafe*

コーヒー

レストラン ラ グラース 料理長 *Takahashi Atsuhiko*

※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*

伊賀忍者たまごと生ハム

サラダ・ニソワーズ

*Soup*

魚介のスープ “ブーリード仕立て”

*Steak*

伊賀牛サーロインと松阪牛フィレのステーキ

彩り野菜

～※ソースをお選びください～

(赤ワインソース ジャポネソース チミチュリソース カフェ・ド・パリ)

*Pain*

自家製パン

(ライスを希望される場合はスタッフへお申しつけください)

*Desert*

本日のガトーとソルベ

*Cafe*

コーヒー

レストラン ラ グラース 料理長 *Takahashi Atsuhiko*

※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

