



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

