



Gourmet

~ Amuse bouche ~

ご挨拶の一皿

~ Premier ~

カンパチのミ・キュイ

ミョウガとケッパーのラヴィゴットソース

~ Soupe ~

トウモロコシの冷たいスープ コンソメのジュレ

~ Poisson ~

三重県産スズキのロティ 夏野菜のティアン

ドライマトとアンチョビのコンディマン

バジリックの香り

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエ ソース・マデール

~ 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





Petits verts

~ Amuse bouche ~

ご挨拶の一皿

~ Premier ~

カンパチのミ・キュイ

ミョウガとケッパーのラヴィゴットソース

~ Deuxieme ~

アナゴのフリット ホワイトバルサミコ風味

ピメンデスペレットと伊勢茶の香り

~ Soupe ~

トウモロコシの冷たいスープ コンソメのジュレ

~ Poisson ~

三重県産スズキのロティ 夏野菜のティアン

ドライマトとアンチョビのコンディマン

バジリックの香り

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエ ソース・マデール

~ 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 ~

ご挨拶の一皿

~ Premier ~

カンパチのミ・キュイと伊勢海老

ミョウガとケッパーのラヴィゴットソース

~ Deuxieme ~

アナゴのフリット ホワイトバルサミコ風味

ピメンデスペレットと伊勢茶の香り

~ Soupe ~

トウモロコシの冷たいスープ コンソメのジュレ

~ Poisson ~

三重県産スズキのロティ 夏野菜のティアン

ドライマトとアンチョビのコンディマン

バジリックの香り

~ Viande ~

伊賀牛ロース肉のグリエ ソース・ペリゲー

~ 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

