



Gourmet

~ Premier ~

秋刀魚と秋茄子のルーロ

サーモンのコンフィ

~ Soupe ~

7種野菜のポタージュスープ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレ

柑橘のソース

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエ “山々の収穫”

野の香あふれる木の子添え

~ 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

~ Premier ~

秋刀魚と秋茄子のルーロ

サーモンのコンフィ

~ Deuxieme ~

烏賊のムースリーヌとクルヴェット

ハウレン草ヌイユのコントラスト

~ Soupe ~

7種野菜のポタージュスープ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレ

柑橘のソース

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエ “山々の収穫”

野の香あふれる木の子添え

~ 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





Paradis

~ Amuse bouche ~

ご挨拶の一皿

~ Premier ~

秋刀魚と秋茄子のルーロ

サーモンのコンフィ

~ Deuxieme ~

伊勢海老と烏賊のムースリヌ

“優雅な舞”

~ Soupe ~

7種野菜のポタージュスープ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレ

柑橘のソース

~ Viande ~

伊賀牛ロース肉のグリエ

“秋の装い”

~ 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

