



Gourmet

~Hors - d'oeuvre ~

ブリのコンフィと彩り大根のサラダ仕立て

~ Soupe ~

カリフラワーのスープとそのキッシュ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のブレゼ

コキヤージュとビーツのソース

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエ

牛フィレのちりめんキャベツ包み

~ Dessert ~

ラ グラス特製デザート

~ 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 ~

ブリのコンフィと彩り大根のサラダ仕立て

~Deuxieme ~

ズワイ蟹のカダイフ包み

~ Soupe ~

カリフラワーのスープとそのキッシュ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレ

コキヤージュとビーツのソース

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエ

牛フィレのちりめんキャベツ包み

~ Dessert ~

ラ グラス特製デザート

~ Cafe pain ~

自家製パン コーヒー

レストラン ラ グラス

料理長 *Takahashi Akichito*



※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

(2025 年 12 月 1 日～25 日)

～ Prélude ～

キャヴィアから始まる聖夜へのプレリュード

～ Bonne aventur ～

海の幸のファンタジー 真珠の煌めき“2025 年・冬”

～ Memoîxres d'Outre-mer ～

カリフラワーのブルーテ 伊勢海老をエスコートして

～ Avant la Neige ～

三重県産真鯛と白子のパネ

～ Ivre deVin ～

お口直しのソルベ

～ Bal forestiere ～

松阪牛フィレ肉とフォワグラを抱き合わせ

～ LeGrande Dessert ～

ラ グラス特製 ノエルデセール

～ Hymnes ～

小菓子

～ 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

(2025 年 12 月 26 日～2026 年 2 月 27 日)

～ Amuse bouche ～

ご挨拶の一皿

～ Premier ～

海の幸の宝石箱“2025 年・冬”

～ Soupe ～

カリフラワーのブルーテ

伊勢海老のポシェ ソースアメリカーナ

～ Poisson ～

三重県産真鯛と白子のパネ

～ Sorbets ～

お口直しのソルベ

～ Viande ～

松阪牛フィレ肉とフォワグラを抱き合わせ

～ LeGrande Dessert ～

ラ グラス特製デザート

～ Hymnes ～

小菓子

～ 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

