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 グラース特製デザート

~ Cafe pain ~

自家製パン コーヒー

レストラン ラ グラース

料理長 Takahashi Atsuhito



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 グラース特製デザート

~ Cafe pain ~

自家製パン コーヒー





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 グラース特製 ノエルデセール

~ Hymnes ~

小菓子

~ Cafe pain ~

自家製パン コーヒー

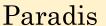
レストラン ラ グラース

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







(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 ソースアメリケーヌ

~ 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 グラース特製デザート

~ Hymnes ~

小菓子

~ Cafe pain ~

自家製パン コーヒー

レストラン ラ グラース 料理長 Takahashi Atouhito

※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



