



Gourmet

~Hors - d'oeuvre ~

三重県産真鯛 エマンセのマリネ
リーフ・レチューの菜園風サラダ仕立て

~ Soupe ~

新ごぼうのポタージュスープ

~ Poisson ~

サワラのポワレ 浅利貝と春キャベツ
アオサのソース

~ Viande ~

黒毛和牛のグリエ
伊賀産赤米のリゾットと黄パプリカのクーリ

~ 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 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

~ Hors - d'oeuvre ~

三重県産真鯛 エマンセのマリネ
リーフ・レチューの菜園風サラダ仕立て

~ Deuxieme ~

桜海老のフリチュールとアスパラガスのオランダーズ

~ Soupe ~

新ごぼうのポタージュスープ

~ Poisson ~

サワラのポワレ 浅利貝と春キャベツ
アオサのソース

~ Viande ~

黒毛和牛のグリエ
伊賀産赤米のリゾットと黄パプリカのクーリ

~ 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





Paradis

~ Amuse bouche ~

トマトのムース バジリコのシフォン

~ Premier ~

伊勢海老とアスパラガスのショーフロワ

~ Soupe ~

浅利貝と春キャベツのスープ 伊賀産赤米のフリチュール

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレとリゾット産金蓮花 黄ピーマンのソース

~ Sorbets ~

お口直しのソルベ

~ Viande ~

松阪牛フィレ肉のグリエ フォワグラ入りカスレのクロメスキ

~ 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 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

