



Gourmet

~ Premier ~

シマアジとミョウガ

赤パプリカ トマトのロゼス

~ Soupe ~

カボチャの冷製スープ

ココナッツとカレー風味

~ Poisson ~

スズキのパイ包み焼き

青山リゾート産メスクランのサラダと共に

~ Viande ~

国産牛のグリエ ポレンタと焼きトウモロコシ

昔ながらのマルシヤン ド ヴァン

~ 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 Akichiro*

※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 ~

シマアジとミョウガ 赤パプリカ トマトのロゼス

~ Deuxieme ~

穴子のポッシュェと三重県産サザエのソテー

パセリの香りと共に

~ Soupe ~

カボチャの冷製スープ

ココナッツとカレー風味

~ Poisson ~

スズキのパイ包み焼き

青山リゾート産メスクランのサラダ

~ Viande ~

国産牛のグリエ ポレンタと焼きトウモロコシ

昔ながらのマルシヤンド ヴァン

~ 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





Paradis

~Amuse bouche ~

ご挨拶の一皿 枝豆のマカロン

~Premier ~

伊勢鶏胸肉と夏野菜の彩色テリーヌ

~ Deuxieme ~

穴子のポッシュェと三重県産サザエのソテー パセリの香りと共に

~ Poisson ~

三重県産魚介 伊勢海老 カルタファタ包み

~ Granité ~

お口直しのグラニテ

~ Viande ~

伊賀牛ロース肉のグリエ ポレンタと焼きトウモロコシ

~ 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

