



Gourmet

~ Premier ~

サーモンのエマンセのマリネ

ポテトの三段活用(クレープ・エクラゼ・チップス)

~ Soupe ~

サツマイモのポタージュスープ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレ

柚子果汁のブルブランと茸のエッセンス

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエとグリーンマスタード

牛頬肉の赤ワイン煮込み ブガティーニ

~ Dessert ~

ラ グラス特製デザート

~ Cafe pain ~

パン コーヒー

レストラン ラ グラス

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





Petits verts

~ Premier ~

サーモンのエマンセのマリネ

ポテトの三段活用(クレープ・エクラゼ・チップス)

~ Deuxieme ~

手長海老とホタテ貝のパートブリック包み

甲殻類のジュ

~ Soupe ~

サツマイモのポタージュスープ

~ Poisson ~

三重県産真鯛のポワレ

柚子果汁のブルブランと茸のエッセンス

~ Viande ~

国産牛フィレ肉のグリエとグリーンマスタード

牛頬肉の赤ワイン煮込み ブガティニー

~ Dessert ~

ラ グラス特製デザート

~ Cafe pain ~

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 小さな“たい焼き”

~Premier~

サーモンのエマンセのマリネ

ポテトの三段活用(クレープ・エクラゼ・チップス)

~ Soupe ~

サツマイモのポタージュスープ フォワグラのキャラメリゼ

~ Poisson ~

三重県産真鯛と伊勢海老のポワレ

柚子果汁のブルブランと茸のエッセンス

~ Viande ~

伊賀牛ロースのグリエ グリーンマスタード

牛頬肉の赤ワイン煮込み ブガティーニ

~ Dessert ~

ラ グラス特製デザート

~Hymnes~

小菓子

~ Cafe pain ~

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

