



# Gourmet

## *Hors d'oeuvre*

海の幸の菜園風サラダ仕立て

～春の便り～

## *Soup*

人参のスープ“ポタージュ・クレシー”

## *Poisson*

三重県産真鯛のクレピネット 磯の香り  
春キャベツとコキヤージュのアンサンブル

## *Viande*

国産牛のグリエ

プチポワヴロンと青豆のクーリ

～牧場からのメッセージ～

## *Desert*

ラ グラス特製デザート

自家製パン コーヒー

※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*

海の幸の菜園風サラダ仕立て

～春の便り～

### *Deuxieme*

カラビネーロ(深紅海老)のカダイフ包み

伊賀米と筍の焼きリゾット

### *Soup*

人参のスープ“ポターージュ・クレシー”

### *Poisson*

三重県産真鯛のクレピネット 磯の香り

春キャベツとコキヤージュのアンサンブル

### *Viande*

黒毛和牛サーロインのグリエ

プチポワヴロンと青豆のクーリ

～牧場からのメッセージ～

### *Desert*

ラ グラス特製デザート

自家製パン・コーヒー

※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*

人参のムース コンソメのジュレ

山菜のフリチュール

## *Premier*

伊勢海老とグリーンアスパラガスのサラダ

マンゴーのヴィネグレットソース

## *Soupe*

ポタージュ“サンジェルマン”

(青豆と白隠元豆のポタージュスープ)

## *Poisson*

三重県産メバルと蛤

洋葱と春キャベツのナージュ仕立て キャヴィア

## *Viande*

松阪牛フィレ肉のグリエ ソース・ペリゲー

伊賀米と筍の焼きリゾット

## *Dessert*

ラ グラス特製デザート

## *Hymnes*

自家製パン・コーヒー・小菓子

※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

