

Sky Grill
La Floure
～ DINNER ～

2025.6.24～2025.7.15



～夏の恵みのフルコース～

3日前までに
要予約

6月24日(火)～7月15日(火)
¥6,500-

amuse / 生ハムとモッツアレラチーズのカプレーゼ

Appetizer / オードブル盛り合わせ

Soup / ビーフオニオンスープ

Fish dish / 鮮魚のボワレ トマトバジルソース

Meat dish / 牛ロースステーキ グレイビーソース

Dessert / デザート盛り合わせ

パン・コーヒー

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

Sky Grill
La Floure
～ DINNER ～

2025.6.1～8.31

マキシム コース
¥12,000-

3日前までに
要予約

Amuse
魚介のアスピック

Appetizer
鮮魚の香草マリネ

Soup
地元のフレッシュトマトのガスパチョ

Fish dish
アクアパッツァ

Granite
本日のグラニテ

Meat dish
遠州夢咲牛のステーキ トリュフソース

Dessert
マスクメロンのパフェ

Bread
パン

Coffee
コーヒー

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

Sky Grill
La Floure
～ DINNER ～

2025.6.1～8.31

エポール コース

3日前までに
要予約

¥9,000-

Amuse
冷製ロワイヤルズワيفレーク

Appetizer
ニース風サラダ

Soup
冷製かぼちゃのポタージュ

Fish dish
真鯛のボワレ ラヴィゴットソース

Granite
本日のグラニテ

Meat dish
国産牛ロースのグリル 赤ワインソース

Dessert
季節のフルーツとレモンゼリー

Bread
パン

Coffee
コーヒー

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル

Sky Grill
La Floure
～ DINNER ～

2025.6.1～8.31

プチコース

3日前までに
要予約

Appetizer
前菜盛り合わせ

Soup
本日のスープ

Please select the main dish

* * * * * メインをお選びください * * * * *

Pork loin
遠州黒豚ロース《150g》 ￥5,000-

Today's fish with scallop
鮮魚のポワレに帆立を添えて ￥5,000-

Beef loin
国産牛サーロイン《150g》 ￥7,000-

“ENSYU YUMESAKI” beef steak
遠州夢咲牛ステーキ《150g》 ￥9,000-

* * * * *

Dessert
本日のデザート

Bread
パン

Coffee
コーヒー

旬の素材を使用しておりますので素材、調理方法が変更になる場合がございます。

※サービス料10%・消費税込みの価格です。

静岡カントリー浜岡コース&ホテル



静岡カントリー浜岡コース&ホテル