

プリフィックスコース
Prefixed course

7,000yen

アミューズ
Amuse

前菜
Appetizer

パスタ
Pasta

※パスタは1組につき、1種類をお選びください
*Please choose 1 type of pasta per group

メイン
Main

デザート又はフルーツ
Dessert or Fruit

小菓子
Petit Fleur

カフェ
Coffee

※後ページより好きなお料理をお選びください
Choose a dish of each from the behind pages



上記に消費税と別途サービス料(10%)を加算させていただきます
TAX AND 10%SERVICE CHAGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL

シェフのお薦めコース
Chef's recommended course

9,000 yen

アミューズ
Amuse

九州産真サバの軽い炙り
シェーブルチーズといぶりがっこのソース
Broiled chub mackerel from Kyushu with sauce from goat milk cheese and iburigakko

ハンガリー産フォアグラのソテー
キウイのソース プラムのコンポート添え
Hungarian foie gras sauté with kiwi sauce and plum compote on the side

生うにとサルデーニャ産からすみのスパゲッティーニ
Spaghettini with fresh sea urchin and Sardinian botargo

岩手県産プラチナポークのロース肉の瞬間燻製
炭塩とわさびを添えて
Instant smoked platinum pork from Iwate, served with black salt and wasabi

南国フルーツとシャンパンのゼリー
ココナッツのグラニテ添え
Tropical fruit and champagne jelly with coconut granité

小菓子
Petit Fleur

カフェ
Coffee

 Lasen
resort dining

上記に消費税と別途サービス料(10%)を加算させていただきます
TAX AND 10%SERVICE CHAGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL

Lasen 特製コース

Lasen speciality course

13,000 yen

アミューズ

Amuse

九州産真サバの軽い炙り

シェーブルチーズといぶりがっこのソース

Broiled chub mackerel from Kyushu with sauce from goat milk cheese and iburigakko

ハンガリー産フォアグラのソテー

キウイのソース プラムのコンポート添え

Hungarian foie gras sauté with kiwi sauce and plum compote on the side

生うにとサルデーニャ産からすみのスパゲッティーニ

Spaghettini with fresh sea urchin and Sardinian botargo

オマールエビのオープン焼き

鮑とあさりのバターソース

Oven baked omar shrimp and butter sauce flavored clams and abalone

「幻の牛」島根県出雲産かつべ牛のロティ

赤ワインソース

Beef roti with red wine sauce, made from legendary Katsube beef from Izumo of Shimane prefecture

ミントのシフォンとフロマージュブランのムース

白桃のスープ仕立て

Mint chiffon fromage blanc mousse served with white peach soup

小菓子

Petit Fleur

カフェ

Coffee



上記に消費税と別途サービス料(10%)を加算させていただきます
TAX AND 10%SERVICE CHAGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL