

Breakfast
朝食

Lunch
ランチ

Dinner
夕食

朝食 12/31~1/3 7:00-9:30 [LO 9:00]

昼食 12/30~1/3 11:30-14:30 [LO 14:00]

夕食 平日 17:30-21:30 [LO 21:00]

土曜・12/30~1/2・1/10
17:00-21:30 [LO 21:00]

※宿泊状況により臨時クローズする場合がございますので、フロントにてお問い合わせください。

In case of temporary closure, please contact to reception.

※12/30-1/3の期間、年末年始スペシャルメニューとなり、特別メニュー・価格での御提供となります。詳しくは、各店舗にお問い合わせ下さい。

LAPIN D'OR

ステーキハウス
ラパンドール
LAPIN D'OR

ホテル安比グランド 本館 2F

夕食時のお席はご予約ください

Required to book a dinner seat in advance.

内線52

ドレスコード スマートカジュアル

お部屋のスリッパ 浴衣でのご利用はご遠慮しております。
You can't use a restaurant by slippers and YUKATA in your room.

和のテイストを取り入れた「ステーキハウス」。ポーターハウスステーキ、トマフォークステーキ、熟成サーロインステーキ・ワインとのマリアージュをご堪能ください。



Pick Up Course

熟成ポーターハウスステーキ(800g)
Premium Aging T-Born Steak

¥18,150

まさに圧巻!シズル感!満載。
熟成した柔らかさをご堪能ください。



ラパンドールで味わう
熟成肉の世界



独自に熟成をかけたエイジングビーフを是非この機会にご賞味ください。
前沢牛・安比牛などWAGYUもご用意しております。

ラパンドール料理長 佐々木博之



1000本のストックの中からお好みの1本を
ソムリエがセレクト致します。



フランス産 フォアグラのテリーヌ ¥3,146
French foie Gras Terrine



三陸産鮑のグリル ¥14,520
Grilled Sanriku Abalone

Grand Menu

■ 前菜

黒瀬ブリのカルパッチョ Yellowtail Carpaccio	¥2,420
シュリンプ ブルギニオンバターグリル Shrimp Burginion butter grill	¥3,388
八幡平サーモンのマリネ Marinated Hachimantai Salmon	¥2,904
八幡平マッシュルームと ロブスターのアヒージョ Hachimantai Mushroom & Robster Ahijo	¥3,630

フランス産 フォアグラのテリーヌ French foie gras Terrine	¥3,146
短角牛の生ハム `セシーナ`のサラダ Beef Prosciutto	¥2,783

■ スープ&サラダ

オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥1,210
八幡平産 マッシュルームのスープ Hachimantai Mushroom Soup	¥968
三陸産帆立貝の クラムチャウダー Scallop Clam Chowder	¥1,452
牛肉のステーキサラダ Beef Steak Salad	¥2,420
和風サラダ Japanese Style Salad	¥1,452
10種類の野菜サラダ 10kinds Of Vegetable Slada	¥1,452

■ 揚げ物

八幡平マッシュルームのフリット Deep-Fried Hachimantai Mushroom	¥1,210
フライドポテト Deep-Fried Potato	¥968
魚介のフライ タルタルソース Deep-Fried Seafood with Tartar Sauce	¥2,783

■ ステーキ&煮込み

熟成ポーターハウスステーキ (800g) Premium Aging T-Born Steak	¥18,150
安比牛Tボーンステーキ(800g) APPI T-Born Beef Steak	¥16,490
前沢牛のステーキ フィレ (150g) Maesawa Beef Steak Fillet 150g	¥16,335
安比牛のステーキ フィレ (150g) Appi Beef Steak Fillet 150g	¥15,730
岩手県産短角牛のステーキ フィレ Shhothorn Beef Stesk Fillet	¥15,488

熟成サーロインステーキ (300g) Aging Sirloin Beef Stesk	¥16,335
八幡平牛のビーフシチュー Hachimantai Beef Stew	¥5,687
和牛タンのシチュー Japanese Beef Tongue Stew	¥6,050

■ 魚介類

三陸産鮑のグリル Grilled Sanriku Abalone	¥14,520
八幡平サーモンの直火焼き Grilled Hachimantai Salmon	¥4,477

■ 野菜料理&その他

ポークチョップ Pork Chops	¥3,630
ジャーマンポテト German Potato	¥968
浄法寺産 ホワイトアスパラガスのグリル (4P) Grilled White Asparagus	¥1,210
アスパラガスのポイル (5P) Boiled Asparagus	¥968
オニオンフライ Deep-Fried Onion Rings	¥847
ブロッコリーポイル Broccoli	¥847
ガーリックライス Garlic Rice	¥968
パン Bread	¥423
ライス Rice	¥423

■ デザート

ティラミス Tiramisu	¥968
ピスタチオのパルフェ Pistacih Parfait	¥847
本日のシャーベット Todays Sherbet	¥726

■ コース料理

オージービーフ フィレステーキコース Aussie Beef Fillet Steak Course	¥9,922
熟成和牛サーロインステーキコース Aging Japanese Sirloin Beef Steak Course	¥18,150
安比牛Tボーンステーキ シェアコース APPI T-Born Steak Course(for share)	¥32,065