

Breakfast
朝食

Dinner
夕食

朝食 12/31~1/3 7:00~9:30 [LO 9:00]

夕食 平日 17:30~21:30 [LO 21:00]

土曜・12/30~1/2・1/9・2/11・3/20
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.

※12/30-1/2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。

ANAクラウンプラザリゾート安比高原 本館2F

LAPIN D'OR

ステーキハウス
ラパンドール
LAPIN D'OR

夕食時のお席はご予約ください

Requireid 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 浴衣での来店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-Bone 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 藤田利幸



1000本のストックの中から
お好みの1本をセレクト致します。



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

八幡平マッシュルームと海老のアヒージョ ¥3,388

Mushroom and Shrimp in Spanish-Style Garlic Sauce

シュリンプブルギニオンバターグリル ¥3,388

Shrimp Burginon butter grill

フランス産フォアグラのテリーヌ ¥3,146

French foie gras Terrine

県産豚のパテ・ド・カンパーニュ ¥1,452

French Coutry-Style Pork Pate

八幡平サーモンのマリネ ¥2,904

Marinated Salmon

寒鰯のカルパッチョ ¥2,783

Yellowtaile Carpaccio

短角牛の生ハム”セシーナ” ¥2,783

Beef Prosciutto

■ スープ&サラダ

オニオングラタンスープ ¥1,210

Onion Gratin Soup

三陸産帆立貝と浅利のチャウダースープ ¥1,452

Scallops and Clams Chowder Soup

八幡平マッシュルームのスープ ¥968

Mushroom Soup

和牛ローストビーフのサラダ ¥2,420

山葵風味

Japanese Rost Beef Steak Salad with WASABI Sauce

10種類の野菜サラダ ¥1,452

10kinds Of Vegetable Slada

オニオンスライス ¥847

Onion Slice

揚げ物

八幡平マッシュルームのフリット ¥1,210

Deep-Fried Hachimantai Mushroom

フライドポテト ¥968

French Fries

魚介のフライ タルタルソース ¥2,783

Deep-Fried Seafood with Tartar Sauce

ステーキ&煮込み

熟成ポーターハウスステーキ(800g) ¥18,150

Premium Aging T-Bone Beef Steak 800g

安比牛 Tボーンステーキ(800g) ¥16,490

APPI T-Bone Beef Steak 800g

熟成トマホークステーキ(800g) ¥13,310

Aging Tomahawk Steak 800g

熟成サーロインステーキ(300g) ¥16,335

Aging Sirloin Steak 300g

前沢牛のステーキ フィレ(150g) ¥16,335

Maesawa Beef Steak Fillet 150g

前沢牛のステーキ ロース(150g) ¥15,488

Maesawa Beef Steak Loin 150g

安比牛のステーキ フィレ(150g) ¥15,730

Appi Beef Steak Fillet 150g

安比牛のステーキ ロース(150g) ¥14,520

Appi Beef Steak loin 150g

山形村短角牛のステーキ フィレ(150g) ¥15,488

Shorthorn Beef Steak Fillet 150g

黒毛和牛のビーフシチュー ¥5,687

Beef Stew

仔牛のタンシチュー ¥4,840

Beef Tongue Stew

ポークチョップ ¥3,630

Pork Chops

■ 魚介類

三陸産鮑のグリル ¥14,520

Grilled Sanriku Abalone

三陸産平目と蝦夷鮑のグリエ ¥8,470

ソースブルギニオン

Grilled Flounder nad Ablone Sauce Bourguignon

三陸産トラウトサーモンと三陸産帆立のグリエ ¥4,235

Grilled Salmon and Scallops with Seasonal Vegeabel

■ 野菜料理&その他

浄法寺産ホワイトアスパラガスのアンチョビソース ¥1,815

Grilled White Asparagus with Anchovy Sauce

県産豚のチョリソー ¥1,815

Spicy Pork Sausage

八幡平産寒締めほうれん草と豊洋卵のココット ¥1,452

Spinach and Egg Cocotte

ジャーマンポテト ¥968

German Fries

アスパラガスのポイル ¥968

Boiled Asparagus

ブロッコリーポイル ¥847

Boiled Broccoli

ガーリックライス ¥968

Garlic Rice

パン ¥423

Bread

ライス ¥423

Rice

デザート

ティラミス ¥968

Tiramisu

ピスタチオのパルフェ ¥847

Pistaciho Parfait

本日のシャーベット ¥726

Today's Sherbet

コース料理

オージービーフ フィレスステーキコース ¥9,922

Aussie Beef Fillet Steak Course

熟成ポーターハウスステーキ シェアコース ¥26,620

Premium Aging T-Bone Beef Steak Course(for share)

安比牛 Tボーンステーキ シェアコース ¥25,410

APPI T-Bone Beef Steak Course(for share)

※全レストラン・全席禁煙です。 ※料金はサービス料・消費税込です。 ※仕入れ状況等によりメニューが変わる場合があります。 ※写真はイメージです。