

プリフィクスランチ / Prefix Lunch

【楠 ¥4,600】

前菜またはスープより1品 / メインディッシュより1品 / デザート / コーヒーまたは紅茶

Appetizer or Soup / Main Course (Fish, Meat or Curry Rice) / Dessert / Coffee or tea

<前菜・スープ/Appetizer・Soup>

鶏手羽のファルシィと野菜のポトフ
Pot-au-feu with chicken wing, seasonal vegetables

ニース風サラダ (ツナ、オリーブ、ゆで卵、アンチョビ)
Salade Niçoise (tuna, olive, boiled egg, anchovy)

なめらかなグリーンピースの冷製スープ 野菜のコンディマン添え
Peas velouté soup, seasonal vegetables

(+¥1,000)フォアグラと鶏もも肉のテリーヌ
(+¥1,000)Foie gras and chicken terrine

<メインディッシュ/Main courses>

★印は資生堂バーラーの伝統メニューです

カサゴのロースト クルトン入り野菜のファルシィ
Roasted rock fish served with vegetables

★ミートクロケット トマトソース
Meat croquette with tomato sauce

★黒毛和牛のハンバーグステーキ デミグラスソース
Japanese "WAGYU" Hamburger steak, demi-glace sauce

★ビーフカレーライス
Beef curry and rice

(+¥500) アマダイの鱗焼き 野菜のブレゼを添えて
(+¥500) Crispy-"Amadai"(red snapper), braised vegetables

(+¥800)仔羊背肉のロースト トリュフ風味の季節野菜
(+¥800)Roasted lamb, vegetables with truffle

<デザート/Dessert>

お好みのデザートをワゴンよりお選びください
Dessert from the trolley

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

ランチコース 湧
【Lunch Course “WAKU” ¥6,900】

前菜/Appetizer

黒トリュフと季節野菜のポトフ
Pot-au-feu, seasonal vegetables, black truffle

魚料理/Fish course

新鮮なカサゴのサラダ菜包み焼き
Roasted rock fish wrapped with lettuce

または

アマダイの鱗焼き 野菜のブレゼを添えて
Crispy-“Amadai”(red snapper), braised vegetables

肉料理/Main course

豚ロースのロースト 香味野菜のコンディマンとじゃがいものピューレ
Roasted pork loin, vegetables-condiment, potato puree

または

仔羊背肉のロースト トリュフ風味の季節野菜
Roasted lamb, vegetables with truffle

または

(+¥2,500)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+¥2,500) Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

<デザート/Dessert>

お好みのデザートをワゴンよりお選びください
Dessert from the trolley

カフェ Coffee

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

当店のお米は国産米を使用しております。

ご紹介しているメニューは、天候や仕入れの都合により変更となる場合がございます。

The rice we use is domestically produced

Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions