

# 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>

貝類のロワイヤル サフラン風味のクリームソース

*Shellfishes custard, saffron cream sauce*

ニース風サラダ (自家製ツナ、オリーブ、ゆで卵、アンチョビ)

*Salade Niçoise (tuna, olive, boiled egg, anchovy)*

新玉ねぎのヴルーテ 野菜のコンディマン添え

*Peas velouté soup, seasonal vegetables*

(+¥800)フォアグラの冷製“コンフィ” フルーツのコンフィチュール

(+¥800)*Foie gras “confit”, fruits confiture*

## <メインディッシュ/Main courses>

★印は資生堂パーラーの伝統メニューです

鮮魚のポワレ グリーンアスパラガス レモン風味

*Sauteed fish of the day with asparagus, lemon flavor*

★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 季節野菜のクルステイヤン チーズリゾット添え

(+¥500) *Crispy-“Amadai”(red snapper) with cheese risotto*

(+¥800)青森県新郷村産“銀の鴨” もも肉のコンフィ

(+¥800)*Duck-leg Confit*

## <デザート・コーヒー/Dessert, Coffee>

本日のケーキ2種類とアイスクリーム盛り合わせ/*Assorted dessert*

プリン ア ラ モード/*Puddin a la mode*

柑橘類のデザート フレッシュ/ジュレ/ブラッドオレンジのシャーベット/*Citrus variation, fresh/jelly/sherbet*

(+¥400) デザート5種類盛り合わせ/(+¥400) *5 kinds of dessert, Assorted dessert*

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もございます。

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