

# 周年記念 デイナーメニュー 【Anniversary Course ¥8,000】

アミューズ・ブーシュ / 前菜より1品 / メインディッシュより1品 / デザート / お飲み物

Amuse-Bouche / Appetizer / Fish course / Main Course / Dessert / Coffee or Tea

★印は資生堂パーラーの伝統メニューです

## <アミューズ・ブーシュ/Amuse-Bouche>

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

## <前菜/Appetizer・Soup>

本日の前菜  
*Appetizer of the day*

★タラバガニのサラダ 資生堂パーラー ザ・ハラジユク  
*Crab salad SHISEIDO PARLOUR the harajuku*

(+¥800)フォアグラの冷製“コンフィ” リンゴと根セロリのピューレ  
*(+¥800)Foie gras “confit”, apple and celeriac puree*

## <魚料理/Fish course >

★ソールムニエル 焦がしバターソース  
*Sole meuniere, noisette butter sauce*

## <メインディッシュ/Main courses>

仔牛肉のカツレット ジャがいものミルフィーユと季節野菜のバターグラッセ  
*Veal cutlet, potato mille-feuille, butter glacé vegetables*

★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*

★(+¥800)ビーフシチュー  
*(+¥800)Beef stew*

(+¥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・お飲み物/Dessert, Coffee>

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*

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