

# プリフィクスランチ / Prefix Lunch “Kusunoki”

【楠 ¥5,000】

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またはハーブティー

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

## <前菜・スープ/Appetizer・Soup>

★印は資生堂パーラーの伝統メニュー、★★印は当店のスペシャルティメニューです

★mark is SHISEIO PARLOUR traditional dishes ★★mark is signature dishes

(下記より一品お選びください)

★ミートクロケット トマトソース (1個)  
*Meat croquette with tomato sauce (1 piece)*

本日の前菜  
*Appetizer of the day*

季節野菜の冷製ヴェルデー 香ばしく焼いたクルステイヤン  
*Cold seasonal vegetables velouté soup*

## <メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

★ミートクロケット トマトソース (2個)  
*Meat croquette with tomato sauce (2 pieces)*

★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*

(+ ¥800)ハタのヴァプール 焼き上げたジュとかるいクリームソース  
(+ ¥800)*Steamed Hata-fish, cooking juice, cream sauce*

★★(+ ¥1,000)鴨もも肉のコンフィ ジャがいものコンフィとハーブ入りプティサラダ  
(+ ¥1,000)*Duck legs “confit”, potato confit with fresh herbs salad*

## <デザート・お飲み物/Dessert, Coffee>

(下記より一品お選びください)

本日のデザート/*Dessert of the day*

チョコレートとバニラアイスクリームのパフェ/*Chocolate, vanilla ice cream parfait*

(+ ¥500)ベリー・ベリーパフェ/(+ ¥500)*Berries parfait*

コーヒー、紅茶またはハーブティー/*Coffee, Tea or Herbal tea*

★★コース料金+ ¥1,000 5種類のミニタルティーズ (小菓子)  
*Menu supply + ¥1,000 5 Mignardises*

価格には消費税が含まれております。サービス料(10%)を別途頂戴いたします。当店のお米は国産米を使用しております。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。  
Consumption tax included. A discretionary service charge of 10 % will be added to your bill.

We use only Japanese rice. Please note that the menus we introduce are subject to change depending on weather conditions and purchase conditions.