

ウィークエンド【プリフィクスランチ】

Weekend Prefix Lunch “Kusunoki”

【楠 ¥6,200】

★印は資生堂バーラーの伝統メニュー
★mark is SHISEIDO PARLOUR traditional dishes

<最初の一皿 /Entrée >

季節野菜のヴルーテスープ
Cold seasonal vegetables velouté soup

または OR

小さな前菜3種類盛り合わせ 季節のサラダ添え
Assorted appetizers with seasonal salad

<ミートクロケット・前菜/Meat croquette・Appetizer >

(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)

または OR

本日の前菜
Appetizer of the day

<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) 鮮魚と季節野菜の香草焼き シンプルなオリーブオイルのソース
(+ ¥800) *Roasted fish of the day with herbs, olive oil sauce*

(+ ¥800) 白金豚ロース肉のカツレツじっくりと焼き上げる季節野菜とともに
(+ ¥800) *“Hakkinton” pork loin cutlet and vegetables*

<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) *Mixed berries parfait*

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

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もございます。

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.