

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

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

★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 SHISEIDO PARLOUR traditional dishes ★★mark is signature dishes

<前菜・スープ/Appetizer・Soup>

(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

かぼちゃの温製ヴルーテスープ クルトン/クリスピーベーコン/なめらかなクリーム
Pumpkin velouté soup with crouton, crispy bacon, whipped cream

<メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

秋サーモンのオープン焼き 黒米とチーズのリゾット風 ほうれん草のプチサラダ
Oven roasted “Autumn-salmon”, black rice-cheese-risotto, spinach petit salade

“伊達鶏”胸肉のグリル ふんわりとしたハーブ入りバターソース
Grilled “Datedori” chicken breast with whipped herb-butter sauce

★和牛 100% のハンバーグステーキ デミグラスソース
100% Japanese “WAGYU” hamburger steak, demi-glace sauce

★(+ ¥1,000) ミートクロケット、有頭海老、帆立貝、季節野菜のフライ盛り合わせ
(+ ¥1,000) Assorted fried, meat croquette, shrimp, sea scallop and seasonal vegetables

★★(+ ¥4,000) 和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+ ¥4,000) Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

<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*

キャラメルと洋梨 バニラアイスクリームのパフェ / *Caramel, pear, 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*

★★(+ ¥1,000) コース料金 6 種類のミニアルデイズ (小菓子)
(+ ¥1,000) Menu supply 6 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.

ウィークエンド【プリフィクスランチ 楠 ¥6,200】

Weekend Prefix Lunch “Kusunoki”

★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 SHISEIDO PARLOUR traditional dishes ★★mark is signature dishes

<最初の一皿 /Entrée >

オードブル盛り合わせプレート

Assorted appetizers

<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

雪室熟成じゃがいもとオニオン、ベーコンのコンフィ グリュイエールチーズのオープン焼き

Oven baked potato, bacon, gruyere cheese

または OR

かぼちゃの温製ヴァーテスープ クルトン/クリスピーベーコン/なめらかなクリーム

Pumpkin velouté soup with crouton, crispy bacon, whipped cream

<メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

秋サーモンのオープン焼き 黒米とチーズのリゾット風 ほうれん草のプチサラダ

Oven roasted “Autumn-salmon”, black rice-cheese-risotto, spinach petit salade

“伊達鶏”胸肉のグリル ふんわりとしたハーブ入りバターソース

Grilled “Datedori” chicken breast with whipped herb-butter sauce

★和牛100%のハンバーグステーキ デミグラスソース

100% Japanese “WAGYU” hamburger steak, demi-glace sauce

★(+¥1,000)ミートクロケット、有頭海老、帆立貝、季節野菜のフライ盛り合わせ

(+ ¥1,000) Assorted fried, meat croquette, shrimp, sea scallop and seasonal vegetables

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース

(+ ¥4,000) Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

<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*

キャラメルと洋梨 バニラアイスクリームのパフェ/*Caramel, pear, 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.

Lunch Course “WAKU” 【湧 ¥6,900】

★★印は当店のスペシャルメニューです ★★mark is signature dishes

最初の一皿/Entrée

<アミューズ・ブーシュ>

Amuse-Bouche

前菜/Appetizer

(下記より一品お選びください)

やわらかな帆立貝のフラン オマール海老のクリームソース

Sea scallop egg custard with lobster cream sauce

雪室熟成じゃがいもとオニオン、ベーコンのコンフィ グリュイエールチーズのオープン焼き

Oven baked potato, bacon, gruyere cheese

(+¥600)オードブル盛り合わせプレート

(+¥600)*Assorted appetizers*

メインディッシュ/Main course

(下記より一品お選びください)

秋サーモンのオープン焼き 黒米とチーズのリゾット風、ほうれん草のプチサラダ

Oven roasted “Autumn-salmon”, black rice-cheese-risotto, spinach petit salade

チーズとハムを挟んだフランス・ブルターニュ産仔牛肉のパン粉焼き “コルドンブルー風”

Roasted Brittany veal loin cutlet, cheese, ham “Cordon Bleu” style

本日のメインディッシュ (スタッフにお尋ねください)

Main course of the day (please ask staff)

★★(+¥1,000) 甘鯛のうろこ焼き オマール海老のコンソメスープ仕立て

(+¥1,000)*Roasted Amadai-fish(red snapper), lobster consommé soup*

★★(+¥4,000) トリュフバターで温めるオマール海老(1尾)のココット焼き クルスタッセのジュ

(+¥4,000)*Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacea cooking juice*

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース

(+¥4,000)*Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce*

<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*

キャラメルと洋梨 バニラアイスクリームのパフェ/*Caramel, pear, 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*

★★(+¥1,000)コース料金で6種類のミニャルディーズ(小菓子)をご追加いただけます。

(+¥1,000)*Menu supply 6 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。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.

Menu “Mori” 【杜 ¥10,000】
シェフおすすめ季節野菜と“海・山の幸”
【Chef's recommend vegetables/seafood/mountain products Course】

★★印は当店のスペシャリティメニューです★★mark is signature dishes

最初の一皿/Entrée

やわらかな帆立貝のフラン 軽く泡立てたミルクのフォーム
Sea scallop egg custard, topped with milk foam.

前菜/Appetizer

“温かな季節野菜の一皿”

詰め物をした秋茄子と季節野菜をそれぞれの調理法で
“Seasonal vegetables plate” / stuffed eggplant, vegetables cooked of oven roasted, fried, braised

魚料理 Fish course

★★甘鯛のうろこ焼き オマール海老のコンソメスープ仕立て
Roasted Amadai-fish(red snapper), lobster consommé soup

メイン料理 Main course

★★殻付きオマール海老のロースト マカロニのグラタン 甲殻類のクリームソース
Roasted lobster with shell, macaroni gratin, crustacea cream sauce
または OR

★★フランス・ブルターニュ産仔牛肉のロティ ジャがいものニョッキ シャンピニオンのクリームソース
Roasted Brittany veal loin with herbs, potato gnocchi, mushroom cream sauce
または OR

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
(+¥4,000)Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce

デザート・お飲み物/Dessert, Coffee

★★伝統的なクレームブリュレとミニアルディーズ【小菓子】 / *Crème brûlée, Mignardises*

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

(メイン料理は下記からもお選びいただけます)

★★(+¥3,500)鮑のステーキ このこのソテー/鮑の肝/焼き上げた軽いジュのソース
(+¥3,500)Abalone steak, mushrooms, abalone liver sauce

★★(+¥4,000)トリュフバターで温めるオマール海老(1尾)のココット焼き クルスタッセのジュ
(+¥4,000)Lobster entire with truffle butter cooked in a cocotte, crustacean cooking juice

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

【洋食コース ￥8,000】

★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 SHISEIDO PARLOUR traditional dishes ★★mark is signature dishes

<オードブルまたはスープ/Appetizer or Soup>

(下記より一品お選びください)

昆布香る鮮魚のマリネ 季節のサラダ添え

Marinated fish with seasonal salad

または OR

かぼちゃの温製ヴェルテスープ クルトン/クリスピーベーコン/なめらかなクリーム

Pumpkin velouté soup with crouton, crispy bacon, whipped cream

または OR

(+¥600)オードブル盛り合わせプレート

(+¥600)*Assorted appetizers*

温前菜/Appetizer

★ミートクロケット、有頭海老、帆立貝、季節野菜のフライ盛り合わせ

Assorted fried, meat croquette, shrimp, sea scallop and seasonal vegetables

メインディッシュ/Main course

(下記より一品お選びください)

秋サーモンのオーブン焼き “ミ・キュイ” 黒米とチーズのリゾット風 ほうれん草のプティサラダ

Oven roasted “Autumn-salmon” “mi-cuit”, black rice-cheese-risotto, spinach petit salade

“伊達鶏”胸肉のグリル ふんわりとしたハーブ入りバターソース

Grilled “Datedori” chicken breast with whipped herb-butter sauce

★和牛100%のハンバーグステーキ デミグラスソース

100% Japanese “WAGYU” hamburger steak, demi-glace sauce

★★甘鯛のうろこ焼き オマール海老のコンソメスープ仕立て

Roasted Amadai-fish(red snapper), lobster consommé soup

★★(+¥4,000)和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース

(+¥4,000)*Japanese “WAGYU” beef fillet steak, truffle sauce*

<デザート・お飲み物/Dessert, Coffee>

本日のデザート/*Dessert of the day*

または OR

フルーツパフェ/*Fruit 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。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.