

【洋食コース ￥8,000】

★印は資生堂パラーの伝統メニュー、★★印は当店のスペシャリティメニューです

★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

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)

秋サーモンのオープン焼き “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.