

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リテメニューです

★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)

または OR

本日の前菜
Appetizer of the day

または OR

白いんげん豆の温製ヴェルーテスープ
White kidney 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)

真鯛と季節野菜のオープン焼き 香草風味
Oven roasted sea bream, covered with chestnut pie

小海老とマッシュルームのマカロニクリームグラタン
Shrimps and mushroom macaroni cream gratin

★チキンライス
Chicken rice

★和牛煮込みハンバーグ トマト風味のドゥミグラスソース
Japanese “WAGYU” hamburger steak, stewed tomato demi-glace sauce

(+¥1,200) イタリア産仔牛ロース肉のカツレツ 野菜のグラッセと共に
(+¥1,200) *Veal loin cutlet, seasonal vegetables glacé*

<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*

キャラメルとリンゴ バニラとキャラメルアイスクリームのパフェ/*Caramel, apple, vanilla and caramel 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。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。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.

ウィークエンド【プリフィクスランチ 楠 ¥6,200】

Weekend Prefix Lunch “Kusunoki”

★印は資生堂パラーの伝統メニュー、★★印は当店のスペシャリテメニューです

★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

本日の前菜

Appetizer of the day

または OR

白いんげん豆の温製ヴルーテスープ

White kidney 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)

真鯛と季節野菜のオープン焼き 香草風味

Oven roasted sea bream and seasonal vegetables, herbs

小海老とマッシュルームのマカロニクリームグラタン

Shrimps and mushroom macaroni cream gratin

★チキンライス

Chicken rice

★和牛煮込みハンバーグ トマト風味のドゥミグラスソース

Japanese “WAGYU” hamburger steak, stewed tomato demi-glace sauce

(+¥1,200)イタリア産仔牛ロース肉のカツレツ 野菜のグラッセと共に

(+¥1,200)Veal loin cutlet, seasonal vegetables glacé

<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*

キャラメルとリンゴ バニラとキャラメルアイスクリームのパフェ/*Caramel, apple, vanilla and caramel 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。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。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.