

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

★印は資生堂パラーの伝統メニュー

★mark is SHISEIDO PARLOUR traditional 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

グリーンピースの冷製ヴェルテスープとカリカリベーコン入りサラダ
Cold pea velouté soup, crispy bacon salad

<メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

真鯛の香草焼き フレッシュトマト/タジャスカオリーブ/ケッパー/バジルの軽いマリネ
Sautéed sea bream, fresh tomato, Taggiasca olive, caper, basil

★シーフードピラフ
Seafoods pilaf

★チキンライス
Chicken rice

和牛 100%のメンチカツ 季節野菜のグラッセ 自家製ウスターソース (ライスをお付けできます)
100% Japanese "WAGYU" minced cutlet, glazed vegetables, original Worcestershire sauce

(+¥800)平目のローストとグリーンアスパラガス 白ワイン風味のクリームソース
(+¥800)Roasted turbot, green asparagus, white wine cream sauce

<デザート/Dessert >

(下記より一品お選びください)

本日のデザート/*Dessert of the day*

クリスピーアーモンドのキャラメルパフェ/*Crispy almond caramel 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種類のミニャルディーズ (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 >

小さなオードブル
Amuse-Bouche

<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

グリーンピースの冷製ヴルーテスープとカリカリベーコン入りサラダ添え
Cold pea velouté soup, crispy bacon salad

<メインディッシュ/Main courses>

(下記より一品お選びください)

真鯛の香草焼き フレッシュトマト/タジヤスカオリーブ/ケッパー/バジルの軽いマリネ
Sautéed sea bream, fresh tomato, Taggiasca olive, caper, basil

★シーフードピラフ
Seafoods pilaf

★チキンライス
Chicken rice

和牛 100%のメンチカツ 季節野菜のグラッセ 自家製ウスターソース (ライスをお付けできます)
100% Japanese “WAGYU” minced cutlet, glazed vegetables, original Worcestershire sauce

(+¥800)平目のローストとグリーンアスパラガス 白ワイン風味のクリームソース
(+¥800)Roasted turbot, green asparagus, white wine cream sauce

<デザート/Dessert >

(下記より一品お選びください)

本日のデザート/*Dessert of the day*

クリスピーアーモンドのキャラメルパフェ/*Crispy almond caramel 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.