

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

トマトの冷製ヴェルーテスープと茄子のフリットサラダ
Cold tomato velouté soup, eggplant fritto 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 香味野菜のティエドと生ハムのクリスピー バジリコ風味の“ピストゥソース”
Steamed sea bream with herbs, warm vegetables salad, crispy raw ham, basil puree sauce

★シーフードピラフ
Seafoods pilaf

★チキンライス
Chicken rice

和牛 100%のハンバーグステーキ 和風ソース (ライスをお付けできます)
100% Japanese “WAGYU” Hamburg steak, Japanese condiment sauce (Rice available)

(+ ¥1,300)シーフード (天使の海老、鮮魚、イカ、北海あさり) と季節野菜のグリル盛り合わせ
(+ ¥1,300) *Grilled mixed seafood, (angel shrimp, squid, fish of the day, clam) and seasonal vegetables with lemon*

<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”

★印は資生堂パーラーの伝統メニュー

★mark is SHISEIDO PARLOUR traditional 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

トマトの冷製ヴェルーテスープと茄子のフリットサラダ
Cold tomato velouté soup, eggplant fritto 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 香味野菜のティエドと生ハムのクリスピー バジリコ風味の“ピストゥソース”
Steamed sea bream with herbs, warm vegetables salad, crispy raw ham, basil puree sauce

★シーフードピラフ
Seafoods pilaf

★チキンライス
Chicken rice

和牛 100%のハンバーグステーキ 和風ソース (ライスをお付けできます)
100% Japanese “WAGYU” Hamburg steak, Japanese condiment sauce (Rice available)

(+¥1,300)ミックスシーフード (天使の海老、鮮魚、イカ、北海あさり) と季節野菜のグリル盛り合わせ
(+¥1,300)*Grilled mixed seafood, (angel shrimp, squid, fish of the day, clam) and seasonal vegetables with lemon*

<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.