

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

かぼちの温製ヴェルーテスープ/泡立てたベーコン風味のミルクフォーム/かぼちフリットサラダ
Pumpkin velouté soup, milk foam flavored with bacon with pumpkin 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 白ワインとバターの“ブル・ブラン”ソース
Steamed sea bream with herbs, white wine and butter sauce

★ビーフとキノコのピラフ
Beef and mushroom pilaf

★チキンライス
Chicken rice

和牛 100%のハンバーグステーキ パプリカ/オニオン/トマトの“ポルチゲ”ソース (ライスをお付けできます)
100% Japanese “WAGYU” Hamburg steak, paprika, onion, tomato sauce (with rice)

(+ ¥800)スコットランド産サーモンフライ “ミ・キュイ” 彩りサラダと自家製タルタルソース
(+ ¥800)Fried Scottish salmon, colorful salad, tartare 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)桃のパフェ/(+ ¥500)*Peach 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

<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

かぼちゃの温製ヴェルテスープ/泡立てたベーコン風味のミルクフォーム/かぼちゃフリットサラダ
Pumpkin velouté soup, milk foam flavored with bacon with pumpkin 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 白ワインとバターの“ブール・ブラン”ソース
Steamed sea bream with herbs, white wine and butter sauce

★ビーフとキノコのピラフ
Beef and mushroom pilaf

★チキンライス
Chicken rice

和牛 100%のハンバーグステーキ パプリカ/オニオン/トマトの“ポルチゲ”ソース (ライスをお付けできます)
100% Japanese “WAGYU” Hamburg steak, paprika, onion, tomato sauce (with rice)

(+¥800)スコットランド産サーモンフライ “ミ・キュイ” 彩りサラダと自家製タルタルソース
(+ ¥800)Fried Scottish salmon, colorful salad, tartare 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)桃のパフェ/(+¥500)*Peach 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種類のミニマルディーズ (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.