

【 Prefix Lunch “IZUMI” 泉 ¥6,500 】

★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 >

季節野菜のヴェルーテスープ
Seasonal vegetables velouté soup

<前菜/ Appetizer >

(下記より一品お選びください)

半熟卵、ほうれん草、クリスピーベーコンのサラダ
Half boiled egg, spinach, crispy bacon salad

秋野菜のデクリネゾン ～いろいろな調理法と味わいで～
Assorted seasonal vegetables plate

★ミートクロケット トマトソース (1 個) と季節野菜のサラダ添え
Meat croquette with tomato sauce (1 piece) with seasonal salad

<メインディッシュ/Main courses>

(① から⑦の中から一品お選びください)

① 真鯛の蒸し焼き 香草風味 白ワイン風味のクリームソース
Steamed sea bream with herbs, white wine cream sauce

② 鳥取県産大山鶏もも肉のロースト フレッシュハーブ入りサラダ添え
Roasted chicken legs, fresh herb salad

③ 国産牛肉ときのこのグレイビーソースを使った和風ピラフ
Beef and mushroom pilaf

④ ★チキンライス
Chicken rice

⑤ 和牛チーズハンバーグステーキ トマトの“ボルチゲ”ソース (ライスをお付けできます)
100% Japanese “WAGYU” cheese hamburger steak topped with cheese, tomato sauce (with rice)

⑥ (+¥800)スコットランド産サーモンソテー “ミ・キュイ” 香草風味のフレッシュトマトソース
(+ ¥600)Sauteed Scottish salmon, fresh tomato with herb

⑦ (+¥1,800)★★オマール海老のソテー “ナカジマ農産”新潟県産コシヒカリと五穀米のリゾット
ビスクソース
(+ ¥1,800)Lobster and parmesan cheese risotto

デザート・お飲み物/Dessert, Drink

本日のデザート/*Dessert of the day*

または OR

“ザ・ハラジュク” オリジナルパフェ/*Original 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.