【 Prefix Lunch “IZUMI” 泉 ￥6,500 】

★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

<最初の一皿 /Entrée >

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

<前菜/ Appetizer >

（どちらか一品お選びください）

★★スコットランド産サーモンマリネ
ルッコラ/オニオン/パルメザンチーズ風味のクリームをのせたパン・ド・カンパーニュ
Marinated Scottish salmon, crispy rye bread topped with rocket salad, onion and parmesan cheese cream

または OR

★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 ハーブ香る真鯛の蒸し焼き キャベツのアンブーレ 白ワインとバターの“ブール・ブラン”ソース
Steamed sea bream with herbs, cabbage, white wine and butter cream sauce

② 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

③ ★チキンライス
Chicken rice

④ 和牛チーズハンバーグステーキ デミグラスソース（ライスをお付けできます）
100% Japanese “WAGYU” cheese hamburger steak topped with cheese, demi glass sauce (with rice)

⑤ 骨付き仔羊背肉のロースト タイム風味
Roasted lamb loin with thyme

⑥ (+￥1,000)平目のロースト 越冬じゃがいものコンフィ
Roasted turbot, potato confit

⑦ (+￥3,500)和牛サーロインステーキ 赤ワインソース
(+￥3,500) Japanese “WAGYU” beef sirloin steak, red wine sauce

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.