

All Day Dining 紗灯  
初夏の特別メニュー

×

# プリフィックスランチセット

3,200円~

〈OneHarmony会員価格2,880円〉

それぞれお好みの組み合わせでお楽しみください

オードブル

スープ

ハーフパスタ

メインディッシュ

デザート

\*パン・ドリンクバー付き

※画像はイメージです。

## オードブル *Hors d'oeuvre*

8種野菜と自家製ドレッシングのトスサラダ  
Tossed Salad



甲殻類のテリーヌ  
エピスを効かせたソースで  
Crustacean Terrine  
(+400円)



パテ・ド・カンパーニュ  
ハーブサラダ添え  
Pate de Campagne  
(+500円)



6月  
限定

海と山のタルトレット  
石川県産烏賊いしりと  
檸檬を効かせて  
Tartlet Surf & Turf  
(+700円)

## スープ *Soup*

本日のスープ  
Today's Soup



6月  
限定

和風コンソメとトマトのパリ・ソワール  
魚粉と茗荷の香り  
Paris Soir  
(+400円)



自家製コンソメスープ  
Consomme Soup  
(+500円)

## ハーフパスタ *Half Pasta or Poisson*

### シェフおすすめハーフパスタ Today's Half Pasta



スモークサーモンとホウレン草の  
フェットチーネ  
Salmon & Spinach Fettuccine  
(+400円)



ホタテのソテー  
南仏風サルサソースで  
Sautéed Scallop  
(+700円)

## メインディッシュ *Main Dish*

白身魚のソテー 野菜とバジルのアクセント  
Sautéed Fish

ポークカツレツ パイナップル入りデミグラスソース  
Pork Cutlet



有頭海老のポッシェ  
パプリカオニオンソース  
Poached Shrimp  
(+800円)



仔羊もも肉の低温ロースト  
香味野菜のソース  
Roasted Lamb  
(+800円)



鮑のムニエル  
焦がしバターソース  
Meuniere Abalone  
(+1,000円)



黒毛和牛の  
赤ワイン煮込み  
Stewed Japanese Beef  
(+1,000円)

## デザート *Dessert*

プチデザート  
Petit Dessert



6月  
限定

オレンジと夏みかんのコンポート  
ブラマンジェと柚子のグラニテをのせて  
Orange Compote  
(+600円)



※写真の組み合わせで 5,900円