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

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)

きな粉を纏ったポークリエット
レンズ豆のブレゼと共に
Pork Rillettes
(+700円)

スープ *Soup*

本日のスープ
Today's Soup

ムール貝の冷製スープ
ライムゼストの爽やかな香り
Cold Mussels Soup
(+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
Sauteed Scallop
(+700円)

メインディッシュ *Main Dish*

白身魚のヴァプール ナージュ仕立て
Steamed Fish

骨付き鶏もも肉のソテー ハニーマスタードソース
Sauteed Chicken

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

7月
限定

ピニャコラーダのスープ
マンゴーのシャーベットを浮かべて
Pina Colada with Mango Sherbet
(+600円)

※写真の組み合わせで **5,900円**