

# L O U N G E S I X

## ダイヤモンドステージ会員様限定 FOOD

ダイヤモンドステージ会員様だけがオーダーいただける特別メニューをご用意いたしました。  
数量限定メニューをぜひお楽しみください。

週末のみ提供 金曜日 / 先着 10名様 土曜日・日曜日 / 先着 20名様

### “燻製サーモン”レモンクリームと黒ごまのタルトレット

“SMOKED SALMON” LEMON CREAM AND TARTLET OF BLACK SESAME

黒ごまのタルト生地に酸味の効いたレモンチーズクリームとりんごの爽やかさをお楽しみください。

### “若鶏のフリカッセ”紅まどんな香るコンソメジュレ

“FRICASSE OF CHICKEN” WITH CONSOMME JELLY A ORANGE FLAVOR

ひよこ豆をベースにした生地の中には、クリーム煮にした若鶏。  
柑橘の爽やかなコンソメゼリーと一緒に、できれば一口でお召上がりください。

### “季節の野菜のヴェルーテ”エスプレッソ風味

“SEASONAL VEGETABLE VELOUTE” OF ESPRESSO FLAVOR

毎月変わる季節のお野菜のスープ。エスプレッソの苦味がアクセントになります。

平日 月曜日～木曜日のみの提供 各日先着 10名様

### ケーキ・ショコラ, ケーキ・メープルレザン

CHOCOLATE CAKE, MAPLE RAISIN CAKE

しっとりした甘さを控えた2種類のパウンドケーキ。紅茶やコーヒーと一緒に。

- お一人様1日1回のご提供とさせていただきます。 - ご本人様、同伴者1名様までご利用いただけます。



FRENCH RESTAURANT: UNIS

薬師神 陸

RIKU YAKUSHIJIN

2008年辻調理師専門学校のフランス料理講師としてスタートし、2014年神谷町「SUGALABO」の立上げに尽力。2020年12月より虎ノ門「unis」シェフ、2021年1月より「Social Kitchen TORANOMON」ディレクターシェフとして活動。レストランの枠に囚われず、企業・社会とのレシビ・商品・イベント開発にも意欲的に取り組む。

unis

LOUNGE SIX では、新型コロナウイルス等の感染対策として安全・安心の観点から、  
フード & ドリンクのご提供の際に下記の取り組みを実施しております。

- 通常実施をしているキッチンや備品類の洗浄や消毒などの強化 - 衛生管理ビニール手袋の着用 - フードの個別包装 - おしぼりを紙仕様に変更