

資生堂パーラーから秋をお届け

資生堂パーラー銀座本店レストランでは、深まる秋をコース料理で表現した「秋の味覚コース」を 2011 年 9 月 13 日から 10 月 16 日まで展開いたします。また、国産の栗にこだわった「和栗のパフェ」を 10 月 1 日から各レストラン支店で、全国有名百貨店内などでは季節限定商品「秋のチーズケーキ(マロン)」、「マロンケーキ」も発売いたしております。

◆「秋の味覚コース」

北海道の大自然の中で育った蝦夷鹿をメインに深まる秋をコース料理で表現しました。紅葉のように彩られた、ひと皿ひと皿をお楽しみください。

展開期間 9月13日(火)～10月16日(日)

展開店舗 資生堂パーラー銀座本店

価 格 8,800 円(税込・サービス料 10%別途)

コース内容

- ・アミューズ 美濃栗と小海老のクロケット トマトソース

- ・前菜 ホウレン草のラヴィオリで包んだ赤座海老 セップ茸のクリームソース

- ・スープ 秋香る 松茸のコンソメロワイアル

- ・魚料理(お好みで1品お選びいただけます)
カサゴのポワレ ポワロー葱と貝のリゾット トリュフ風味
活国産伊勢海老のグリル サラダを添えて(+1,500 円)

- ・肉料理(お好みで1品お選びいただけます)
蝦夷鹿ロース肉のポワレ フルーティな甘酸っぱいソースで
飛騨牛フィレ肉のステーキとフォアグラのソテー マデラソース(+1,500 円)

- ・デザート(お好みで1品お選びいただけます)
“アシェットオータム” マロンアイスクリームのモンブランと洋梨のソルベ
林檎のタルトレット シナモンのクリームとハチミツのアイスクリームを添えて
無花果のコンポート バニラアイスクリームとドライフルーツ添え
(コーヒーまたは紅茶付き)



<秋の味覚コースイメージ>



<資生堂パーラー銀座本店>

◆「和栗のパフェ」

資生堂パーラー各支店では、10月限定で「和栗のパフェ」を展開いたします。秋の味覚の代表である「栗」。中でも大粒で風味豊かな宇和の栗を贅沢に使用いたしました。伝統のバニラアイスクリーム、抹茶のアイスクリームとの相性も抜群です。栗本来の甘さを生かした上品な味わいと豊かな香りをお楽しみください。

展開期間 10月1日(土)～10月31日(月)

展開店舗
・日本橋高島屋店
・二子玉川店
・横浜高島屋店
・横浜そごう店
・名古屋店

価格 1,260円(税込)

「和栗のパフェ」概要



<和栗のパフェイメージ>

◆ 「マロンケーキ」

マロンクリームとカラメルクリームを練り込んだ生地に、イタリア産のマロンを加え焼き上げました。マロンリキュールとブランデーで仕上げた秋冬にぴったりの大人のケーキです。生クリームやバニラアイスクリームを添えると一層おいしくいただけます。

商品名	マロンケーキ
商品価格	1,890 円(税込) (本体価格 1,800 円)
販売期間	季節限定 2011 年 8 月 25 日(水)～ ※季節限定品の為、予定数量がなくなり次第、販売を終了させて頂きます。
取扱店舗	資生堂パーラー 銀座本店ショップ、八重洲ショップ インターネットショップ 全国有名百貨店 資生堂パーラー取扱コーナーで販売

◆ 「秋のチーズケーキ(マロン)」

人気の「チーズケーキ」にバリエーションを加え、「秋のチーズケーキ(マロン)」を季節限定にて発売中。濃厚なチーズに渋皮マロンソースを練りこみ、ビスキュイ部分にはマロンソースを加えて焼き上げました。マロンのやさしい甘さを味わえる贅沢な秋のチーズケーキです。コーヒー、紅茶はもちろん、日本茶にもあわせてお楽しみください。

資生堂パーラーのチーズケーキは1978年(昭和53年)の発売以来、銀座生まれ・銀座育ちのお菓子として、多くのお客さまに愛され続けるロングセラー商品となっております。 しつとりとした口あたり、深くコクのある味わい。その人気の「チーズケーキ」に季節ごとの限定商品を展開。今後も季節に合わせた限定フレーバーを順次発売します。

商品名	秋のチーズケーキ(マロン)
商品価格	3 個入 840 円(税込) / 6 個入 1,680 円(税込)
販売期間	季節限定 2011 年 8 月 25 日～ ※季節限定品の為、予定数量がなくなり次第、販売を終了させて頂きます。
取扱店舗	資生堂パーラー 銀座本店ショップ 八重洲ショップ インターネットショップ 全国有名百貨店 資生堂パーラー取扱コーナーで販売



<左から、マロンケーキイメージ、マロンケーキ、秋のチーズケーキマロンS、秋のチーズケーキマロンSS>

〈参考資料〉

《資生堂パーラー銀座本店》

所在地 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル4・5階
TEL 03-5537-6241
座席数 64 席 (8名様までご利用いただける個室あり)
営業時間 11:30~21:30 L.O.20:30
定休日 月曜(祝日は営業)

《資生堂パーラー 日本橋高島屋店》

所在地 東京都中央区日本橋 2-4-1 高島屋東京店新館 6 階
TEL 03-3211-4111 (高島屋東京店代表)
営業時間 11:00~21:30

《資生堂パーラー 二子玉川店》

所在地 東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 南館 8 階
TEL 03-5491-2252
営業時間 11:00~23:00 (L.O. 21:30)

《資生堂パーラー 横浜高島屋店》

所在地 横浜市西区南幸 1-6-31 高島屋横浜店 6 階
TEL 045-311-5111 (高島屋横浜店代表)
営業時間 10:00~20:00

《資生堂パーラー 横浜そごう店》

所在地 横浜市西区高島 2-18-1 そごう横浜店 2 階
TEL 045-465-5733
営業時間 10:00~20:00

《資生堂パーラー 名古屋店》

所在地 名古屋市中村区名駅 1-1-4 JR セントラルタワーズ 12 階
TEL 052-588-2240
営業時間 11:00~23:00

資生堂パーラーは、1902年(明治35年)、資生堂発祥の地である銀座8丁目(現東京銀座資生堂ビル)の資生堂薬局の一角に、日本初のソーダ水や当時はまだ珍しかったアイスクリームの製造・販売を行う「ソーダファウンテン」として誕生。1928年(昭和3年)からは本格的西洋料理レストランを開業し、西洋料理の草分け的存在として、また銀座のシンボルとして多くのお客さまから親しまれています。

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報室

松尾 TEL:03-3572-2120 までお願ひいたします

オフィシャルサイト <http://parlour.shiseido.co.jp/>

ショッピングサイト <http://store.shopping.yahoo.co.jp/shiseido-parlour/>

FACEBOOK <http://www.facebook.com/shisedoparlour/>