

資生堂パーラー 銀座本店 レストラン
“和歌山で獲れた美味しいお魚のコース”を
9月29日(火)よりご用意



※写真はイメージです。

資生堂パーラーは、2015年9月29日(火)から10月25日(日)までの期間、銀座本店レストランにて、ご好評をいただいている“美味しいお魚のコース”をご用意いたします。

今年は、魚介の宝庫“和歌山の海”へシェフ自らが足を運び厳選した魚を取り寄せました。お客さまがその場で見て選んだお好みの鮮魚1種を、シェフおすすめの調理法、ソースでお楽しみいただくコースです。黒潮が育んだとれたての旬の海産物を、東京銀座資生堂パーラーで満喫してください。

【シェフのお薦めコース】

昼：Aコース	前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー	¥5,500 (税込)
夜：Aコース	前菜・スープ・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー	¥6,500 (税込)
昼/夜：Bコース	前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー	¥9,000 (税込)

※別途サービス料を10%頂戴いたします。

- <前菜> ずわい蟹のサラダ フルーツマトと共に
<スープ> 温かいあさりのチャウダー
<魚料理> ●和歌山県で獲れたお好みの鮮魚をお選びください。
シェフおすすめの調理法、ソースをご用意いたします。
または 国産 伊勢海老のソテー ナンチュアソース (+¥1,500)
国産 あわびのステーキ ベアルネーズソース (+¥1,000)
<肉料理> 仔牛ロース肉のソテー ザンガラソース ニョッキのフライ添え
または 飛騨牛サーロインのステーキ お好みのソースで(+¥1,000)
<デザート> マスカルポーネのムース ほうじ茶のアイスクリームと共に
または リンゴのクラフティ シナモンとカルヴァドスのシャーベット添え
<コーヒー>

《資生堂パーラー 銀座本店 レストラン》

- 住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル4/5階
- 電話 03-5537-6241
- 営業時間 11:30~21:30 (L.O.20:30)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業)
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>



この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 こつがい 小番までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp