

資生堂パーラー 銀座本店 レストラン

11月1日(火)より「秋の味覚コース」をご用意

資生堂パーラーは、2016年11月1日(火)から11月30日(水)までの期間、銀座本店 レストランにて、「秋の味覚コース」をご用意いたします。この季節に一番おいしくなる牡蠣や真鱈、蝦夷鹿肉などを調理長自らが現地を見て、食べて、生産者と会話し厳選。大地と海の旬の食材を取り入れたプリフィックススタイルのコースメニューです。お好みをお選びいただけるよう、魚・肉料理を各3品、スープについても2品をご用意いたしました。定番のクロケットも季節ならではの和栗でアレンジ。ぷりぷり大粒の厚岸産牡蠣フライも登場します。食欲の秋にふさわしい秋の味覚を存分にお楽しみください。



【秋の味覚コース】

昼：Aコース アミューズ・前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー 6,000円(税込)

夜：Aコース アミューズ・前菜・スープ・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー 7,000円(税込)

昼/夜：Bコース アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー 9,000円(税込)

※別途サービス料を10%頂戴いたします。写真はイメージです。

<アミューズ> 和栗と小海老のクロケット

<前菜> リー・ド・ヴォーと赤座海老のソテー 赤ワインヴィネガーソース

<スープ> 温かなクラムチャウダー または オニオングラタンスープ (+¥500)

<魚料理> 厚岸産 牡蠣フライ タルタルソース

または 真鱈のムニエル クレオール風

または 伊勢海老のソテー ナンチュアソース (+¥1500)

<肉料理> 鶉のロースト トリュフの香り

または 蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース (+¥500)

または 飛騨牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥1,500)

<デザート> カシスムースと和栗のマリアージュ 温かなマロンソース

または クレームブリュレと洋梨のソテー キャラメルアイスクリーム添え 塩と黒胡椒のアクセントと共に



《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