

EST. 1902
SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

資生堂パーラー 銀座本店 レストラン
「気仙椿オムライス」&「春のお薦めコース」をご用意

資生堂パーラーは銀座本店 レストランにて、2015年3月10日(火)から4月12日(日)まで、東北・気仙地域特産の香ばしい気仙椿油を使った「気仙椿オムライス」をご用意いたします。みなさまに東北の美味しいもの紹介したいという想いからドレッシング、サラダに続き、資生堂パーラーで人気のオムライスとしてメニュー化いたしました。また、毎年恒例の「春のお薦めコース」も同時期に登場。春の野菜“ホワイトアスパラガス”や、春を呼ぶ魚“メバル”などを取り入れたコースです。中でも、お魚料理と“スープ・ド・ポワソン”を一緒にお召し上がりいただくと、より深い味わいになりシェフのお薦めです。この時期だけの味覚をぜひお楽しみください。

『気仙椿オムライス』 2,900円(税込)



東北・気仙地域特産の気仙椿油を卵・ピラフ・ソースに使ったオムライスです。スパイシーなカレーソースで煮込んだ黒毛和牛といわい鶏(岩手県銘柄鶏)のピラフを岩手県産卵のオムレツで包みました。気仙椿油が、絶妙な甘みとコクを感じさせます。

『春のお薦めコース』



<ランチ>

Aコース:5,500円(税込)

前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー

Bコース:9,000円(税込)

前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

《内容》

前 菜 真フグのエマンセ ジュ・ド・ラングスティーヌ 春野菜添え
スー プ スープ・ド・ポワソン
魚料理 有頭海老、帆立貝、“春を告げるメバル”のポワレ
肉料理 国産牛フィレ肉のステーキ マデラソース 新ジャガイモのコンフィーと共に
デザート ※お好みのデザートをお選び下さい
バニラのムースグラッセ 美濃娘苺とのマリアージュ
旬を迎える日向夏のマリネとライムのパルフェ ヨーグルトソルベ添え
コーヒ ー

<ディナー>

Aコース:6,500円(税込)

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

Bコース:9,000円(税込)

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

《内容》

アミューズ ホワイトアスパラガスとアボカドのムース
前 菜 真フグのエマンセ ジュ・ド・ラングスティーヌ 春野菜添え
スー プ スープ・ド・ポワソン
魚料理 有頭海老、帆立貝、“春を告げるメバル”のポワレ
肉料理 国産牛フィレ肉のステーキ マデラソース 新ジャガイモのコンフィーと共に
デザート ※お好みのデザートをお選び下さい
バニラのムースグラッセ 美濃娘苺とのマリアージュ
旬を迎える日向夏のマリネとライムのパルフェ ヨーグルトソルベ添え
コーヒ ー

※別途サービス料10%を頂戴いたします。

※提供品は写真と異なる場合がございます。

《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 こつが小番までお願いいたします。

TEL : 03-3289-2099 / 080-1215-8848 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp