

EST. 1902
SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

**資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ
季節限定「佐藤錦」のパフェが登場**

～銀座本店 レストランでは「ロースト肉」のコースをご用意～

資生堂パーラーは、2015年6月16日（火）から6月30日（火）までの期間限定で、銀座本店 サロン・ド・カフェに今が旬のさくらんぼ「佐藤錦」のパフェが登場します。大粒の「佐藤錦」を贅沢に使った、見た目も愛らしい一品です。また、6月23日（火）から銀座本店 レストランでは、こだわりのお肉を使用した『シェフのお薦めコース』が始まります。メインのお肉は、豚、仔羊、鴨から目の前で見て選び、調理長自慢のローストをご用意いたします。資生堂パーラースタイルに美味しくアレンジされた爽やかなパフェと、元みなぎるロースト肉で、楽しいひとときをお過ごしください。



●銀座本店 サロン・ド・カフェ『山形県 岡田果樹園産 佐藤錦のパフェ』2,480円（税込）

2015年6月16日（火）～6月30日（火）

爽やかな酸味と上品な甘さが口いっぱい広がる、岡田果樹園から厳選した大粒のさくらんぼ「佐藤錦」を、デコレーション、シャーベット、コンポートにも使い、華やかなパフェに仕上げました。毎日店舗で作っている伝統のアイスクリームとの組み合わせも抜群の味わいです。

また、「さくらんぼのパフェ」は、日本橋高島屋店、横浜高島屋店、横浜そごう店、名古屋店でもご用意しております。銀座本店とはまた違った味わい・スタイルでのこだわりの「さくらんぼのパフェ」（『佐藤錦』『紅秀峰』を使用。それぞれ期間限定。）もぜひお楽しみください。

●銀座本店 レストラン『シェフのお薦めコース』

2015年6月23日(火)～7月26日(日)

〈お昼のコース〉

- ・Aコース：前菜・肉料理・デザート・コーヒー 5,500円 (税込)
- ・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円 (税込)

〈夜のコース〉

- ・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円 (税込)
- ・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円 (税込)

前菜 生ハムと旬野菜のサラダ仕立て

スープ 冷製トマトのスープ バジルの香り

魚料理 イサキのポワレ 江戸菜のソテー添え
グリーンバターソース

肉料理 ★お好みの肉料理をお選び下さい

- ・国産 豚ロース肉のロースト

和風ゆず胡椒の香り

- ・ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト
- ・国産三角バラ肉のロースト グレイビーソース フルール・ド・セルを添えて(+¥1,000)
- ・シャラン産 鴨胸肉のロースト オレンジソース(+¥1,000)

デザート 旬を迎える青森県産カシスのシブースト フジリンゴのソテーと共に

又は

レモンのハチミツコンフィチュールとコニャックのジュレ パッションフルーツの香り

コーヒー



※メニュー内容は一部変更になる場合がございます。

※銀座本店 レストランは別途サービス料を10%頂戴いたします。

※写真はイメージです。

《資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ》

- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3階
- 電話 03-5537-6231 ※予約不可
- 営業時間 火～土曜日 11:30～21:00 (L.O. 20:30) 日曜日・祝日 11:30～20:00 (L.O. 19:30)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業)

《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)

店舗共通 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 / 080-1215-8848 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp