

LE SALON
JACQUES BORIEカフェ・キュイジーヌ「LE SALON JACQUES BORIE」にて
『低糖質なフレンチのフルコース』をご用意

資生堂パーラーが運営するカフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館4階)は、『低糖質なフレンチのフルコース』を2017年9月20日(水)からご用意いたします。伊勢丹オンリー・エムアイの秋テーマ“自由な食卓～食のバリアフリー～”に参画しメニュー化。糖質制限などを行っている方でも心置きなく美味しい料理を楽しむことで食のバリアフリーが広がるという考えに基づき、スペシャルなフレンチのフルコースに仕立てました。秋のひと時、他にはない新しい価値をプラスした食事を上質な空間で満喫してください。



※写真はイメージです。

『低糖質なフレンチのフルコース』9,000円 (税込・別途サービス料10%)

ル サロン ジャック・ボリーならではの伝統的なフレンチをベースに、糖質が多く含まれる根菜類や炭水化物などの食材に配慮して作り上げた、通常メニューと変わらないクオリティのコースです。低糖質粉を使いハーブ等を加えることで食べやすくアレンジした自家製パンや、こだわりのデザートもお楽しみください。

潮の香りに包まれた生うにとフヌイユのパヴァロア オーストラリア産 フレッシュ黒トリュフ (糖質量 1.61 g)
 カナダ産オマールと茄子のコンポートサラダ仕立て アプリコットのピネグレット (糖質量 5.07 g)
 甘鯛のクルスティアン クリアーな甘鯛のコンソメスープと共に (糖質量 1.47 g)
 牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (糖質量 2.83 g)
 泡のようなコーヒー、レモンガラスの香り (糖質量 1.32 g)
 フロマーージュブランのムースとレモンのタルト (糖質量 5.58 g)
 自家製低糖質パン (糖質量 3.66 g)
 コーヒー
 <<糖質合計量 21.54 g>>

*糖質量について

健康増進法の「糖質オフ」の定義:食品 100gあたり5g以下(一般に飲用の液体では100mlあたり2.5g以下)を基準としています。

【カフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」】

世界にひとつだけのオンリーワン・サロンをコンセプトに、M.O.F.(フランス国家最優秀料理人賞)の称号をもつジャック・ボリー初のプロデュースとなるカフェ・キュイジーヌ。日本におけるフランス料理の第一人者と評されるシェフ ジャック・ボリーの卓越した技と感性が光る料理と、パティスリーワゴンから供されるエレガントなデザートをお楽しみいただけます。

- 所在地 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館4階
- TEL 03-5363-5688 ■席数 38席
- 営業時間 10:30 - 20:00 [ランチ 11:00-14:30 (L.O.) / ディナー 17:00-19:00 (L.O.)]
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>



このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp