

資生堂パーラー銀座本店であったか時間！

2018年1月9日(火)より『グラタン&シチューフェア』を開催

資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2018年1月9日(火)から1月31日(水)までの20日間『グラタン&シチューフェア』を開催いたします。調理長が本場フランスで“野菜だけのうま味”に感動し、野菜だけのグラタンをメニュー化。そのこだわりが詰まった「たっぷり野菜のトマト煮込み エメンタルチーズグラタン」をはじめ、「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮」や伝統メニューが登場します。またサロン・ド・カフェでは1月31日(水)まで「フルーツグラタン」をご用意しています。お買いものやご挨拶回りで冷えた体を熱々メニューであたたためて、気持ちもあつたかに！



<銀座本店 レストラン『グラタン&シチューフェア』> ※価格は税込。別途サービス料10%

●2018年1月9日(火)～31日(水)

「たっぷり野菜のトマト煮込み エメンタルチーズグラタン クロワッサンと共に」 1,900円



冬野菜をふんだんに使い、爽やかな酸味のトマトソースで煮込みました。加熱料理でコクとうま味の増すエメンタルチーズでグラタンに仕上げます。

「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ポテトピューレ添え」 3,300円



赤ワインとフォン・ド・ヴォーで長時間じっくりと煮込みました。とろけるような食感とうま味がぎゅっと詰まった一品です。



「海の幸のコキユグラタン」 2,900 円

帆立貝、海老、ズワイガニ、白身魚をメインにホワイトソースで仕立てたシーフードのうま味が堪能できるグラタンです。レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒に焼き上げました。



「牡蠣のフローレンス風グラタン」 2,900 円

今が旬の牡蠣を楽しむグラタンです。ハウレン草とホワイトソースが牡蠣の美味しさを引き立てます。



「ビーフシチュー 資生堂パラーズスタイル」 3,500 円

レストラン開業当時から続く自慢のシチューです。一度煮込んだ肉の脂身をそぎ落とし、コク深いながらもあっさりと味わえるように仕立てています。テーブルまで熱々でお持ちいたします。

※プラス1,540円で、お好みのお料理と一緒に本日のスープ、サラダ、コーヒーをセットでご用意いたします。

<銀座本店 サロン・ド・カフェ『フルーツグラタン』>



●サロン・ド・カフェ1月のおすすめのデザート

「フルーツグラタン」

(コーヒーまたは紅茶付/カップサービス) 1,980円

こだわりの国産フルーツ7種類に、サバイヨンソースをかけてほんのり焼きあげました。

※写真はすべてイメージです。※メニュー内容が変更になる場合がございます。

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)

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 11:30~21:00 (L.O.20:30)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業)

URL <http://parlour.shiseido.co.jp>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パラー 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