

春を感じる「シェフのお薦めコース」をご用意♪



資生堂パーラーは、銀座本店（レストラン）にて2018年4月1日（日）までの期間、春を感じる「シェフのお薦めコース」をご用意しています。前菜・スープは全国から選りすぐった春野菜の旨味が楽しめるメニュー。魚料理は旬の和歌山県産鱈に山菜を添えた一品が登場します。また、デザートも野菜にこだわり、味わいが凝縮したトマト“アメラ”と苺を使った爽やかで驚きのあるムースを製菓長が考案しました。春へと向かうこの季節を銀座で満喫してください。

【シェフのお薦めコース】

昼：Aコース	前菜・本日のスープ・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	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	9,500円（税込）

アミューズ

〈前菜〉

ラングスティーヌと野菜のエチューベ コリアンダーの香り

《お好みのお料理をお選びください。》

〈スープ〉

本日のスープ（Aコース）

春キャベツの軽いクリームスープ

春を感じる野菜と蛤のスープ（+500円）

〈魚料理〉

和歌山県産 鱈のポワレ 坂元醸造壺造り黒酢ソース 山菜添え
北海道産 牡蠣と帆立貝のムニエル ジュ・ド・サンジャック（+1,000円）

〈肉料理〉

柔らかな仔牛ホホ肉のブランケット 旬の野菜のラグーと共に

飛騨牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで（+1,500円）

〈デザート〉

せとかのコンフィとジュレ 蜂蜜とアーモンドの香り

アメラの風味ひろがるやよい姫のムース ミルクアイスクリーム添え

コーヒー

※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（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)・橋本までお願いいたします。

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