

資生堂パーラー銀座本店に選べるハンバーグのコースが登場

資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2018年4月24日（火）から5月31日（木）までの期間、メインディッシュにお好みのハンバーグを選べる「シェフのお薦めコース」をご用意しています。厳選した素材を組み合わせ、こだわりの調理法で美味しさを引き出したメニューです。ゴールデンウィークや母の日など、ご家族やご友人と集まる機会が多い季節、親しみ深い洋食の定番メニューを囲み、美味しい一時をお楽しみください。



「シェフのお薦めコース」

ランチ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
ディナーAコース	： 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	7,000円
ランチ&ディナー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

(サービス料10%を別途頂戴いたします。)

〈メニュー内容〉

〈前 菜〉和歌山県 真アジのカルパッチョ 黒酢と白味噌のドレッシング

〈スープ〉ランチAコース：本日のスープ

ディナーA、Bコース：新牛蒡と大山鶏のクリームスープ

または じゅんさい入りコールドコンソメ(+500円)

〈魚料理〉イサキのポワレ グリーンバターソース

または 活車海老と帆立貝のフライ タルタルソース(+1,000円)

〈肉料理〉 ●お好みの肉料理をお選びください

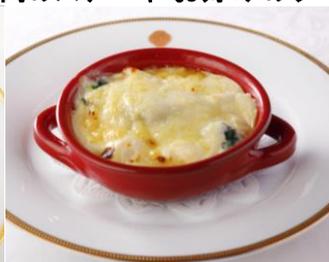
ハンバーグステーキ デミグラスソース(写真)

ハンバーグステーキと野菜のエメンタルチーズグラタン

和牛とマンガリツァポークのメンチカツ 自家製ウスターソース(+500円)

飛騨牛フィレ肉と黒牛のサーロインのアッシェハンバーグステーキ マデラソース(+1,500円)

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〉 アプリコットのミルフィーユ仕立て アールグレイ風味

軽やかなアイスクリーム添え(写真)

または リコッタチーズケーキと蜂蜜のクリーム

キャラメルアイスクリームと共に

〈コーヒー〉



ハンバーグステーキ デミグラスソース



甘味と食感にこだわり、ハンバーグのタネに玉ねぎのソテーを使い、表面を生玉ねぎのみじん切りで包んで焼き上げた、資生堂パーラーならではのハンバーグステーキです。

和牛とマンガリツァポークのメンチカツ 自家製ウスターソース



和牛とマンガリツァポークをソテーした玉ねぎのバランスが絶妙なこの時期だけのメンチカツです。10種類以上の香辛料を使った味わい深い自家製ウスターソースでお召し上がりいただきます。

※食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

資生堂パーラー 銀座本店

- 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/>

ハンバーグステーキと野菜のエメンタルチーズグラタン



和牛とマンガリツァポークを使用したハンバーグをベシヤメルソースで、ジューシーに柔らかく仕上げました。6~8種類の旬の野菜とともにグリエールチーズとモツアレラチーズで焼き上げたチーズグラタンです。

飛騨牛フィレ肉と黒牛サーロインのアッシュェハンバーグステーキ マデラソース



飛騨牛のヒレ肉と黒牛のサーロインのままでステーキのような贅沢なハンバーグです。肉本来の美味しさと食感を味わっていただけるようミンチではなく、手切りで粗くカットしました。香りの良いフォン・ド・ボーベースのマデラソースが良く合います。



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