

## 金比羅宮表参道 500 段目“神椿”で憩いのひとときを ～2018年8月12日(日)から14日(火)には『サマーバイキング』開催♪～

資生堂パーラーは、西日本で唯一のプロデュース店舗「神椿」にて、香川名物“おいり”を飾ったオリジナルの「神椿パフェ」や月替わりの「季節のパフェ」、見た目も涼やかな「こんぴらさんのラムネ」、「銀座モダンランチコース」などをご用意しています。また、今年は3日間限定でサマーバイキングを開催。伝統の西洋料理の技をベースに香川の食材をふんだんに使ったスペシャルメニューをご用意いたします。金比羅宮表参道 500 段目に佇む森に囲まれた落ち着いた空間は、参拝の休憩にもぴったりです。香川ならではの食材をふんだんに使用したメニューの数々をご旅行の思い出の1ページ彩ります。



### ●カフェ

#### 季節のパフェ 8月「神椿オリジナル 香川県産 完熟桃のパフェ」1,200円

香川県産の完熟桃をふんだんに使用したパフェ。カスタードアイスクリームの中に忍ばせ、桃のシャーベットと完熟桃を飾り、バニラクリームとベリーソースで美味しく仕上げました。甘みと香りがギュッと詰まった完熟桃は、食べると芳醇な香りと濃厚な果汁が口の中に広がります。

### ●レストラン

#### オリジナル ノンアルコールカクテル「こんぴらさんのラムネ」800円

色とりどりのアイスを浮かべた華やかなラムネです。アイスが溶けると色合い変化する神秘的な幸せ色のノンアルコールカクテルを500段目のひと時に。

#### 「銀座モダンランチコース」4,000円

資生堂パーラー伝統のミートクロケットやビーフカレー、ハヤシライスと瀬戸内ならではの食材で作る旬のメインディッシュからなるランチコースです。四国ならではのモダンランチをお楽しみください。

本日のスープ  
ミートクロケット  
※次の魚料理、肉料理のどちらかお一つ  
【魚料理】  
瀬戸内産鮮魚のムニエル ポテトのムース添え／焦がしバターソース 瀬戸内産レモンの香り  
【肉料理】  
牛フィレ肉のステーキ／キノコのデューセル添え デミグラスソース  
ビーフカレー または ハヤシライス  
コーヒーまたは紅茶

### 《2018 神椿サマーバイキング》

■期間:2018年8月12日(日)～14日(火)※ご予約制 ■時間:17:30～20:30(2時間制)／受付17:00～ 最終入場19:30  
■料金:大人(中学生以上)5,000円／シニア(65歳以上)4,700円／小学生2,500円／幼児(4歳以上)1,500円

### 【カフェ&レストラン 神椿】

豊かな自然に恵まれた香川県の金刀比羅宮境内500段目に佇む資生堂パーラー運営のカフェ&レストラン。木漏れ日が差し込むセルフサービスのカフェフロア(1F)ではオリジナルパフェなどが楽しめ、森の中にいるようなレストラン(B1F)では、資生堂パーラー伝統の西洋料理や地元香川の食材をふんだんに使用したメニューをご用意。2016年に「さぬきダイニング」に認定。

■住 所:香川県仲多度郡琴平町892-1 金比羅宮内  
■電 話:0877-73-0202(ご予約受付時間9:00～17:00)  
■営業時間:カフェ 9:00～17:00(オーダーストップ 16:30)  
レストラン ランチ11:30～15:00(オーダーストップ 14:00)  
ディナー18:00～21:00  
※レストランは予約制11:30～21:30(L.O.20:30)

■定休日:年中無休

■URL:<https://parlour.shiseido.co.jp/> <http://kamitsubaki.com/>

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](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)

※価格は税込。写真はイメージです。