

資生堂パーラー名古屋店でリニューアル記念メニューをご用意！

資生堂パーラーは、11月30日(金)に名古屋店をリニューアルオープンいたしました。これを記念し、12月20日(木)まで期間限定スペシャルメニューをご用意しています。メインディッシュをワンプレートで仕立てたセットはお買い物の合間やご旅行前後にもぴったりです。JR名古屋駅にそびえ立つJRセントラルタワーズとJRゲートタワーにまたがる日本最大級のレストランフロアは美味しさと楽しさを兼ね備えた名駅エリアの名所。その「タワーズプラザ・ゲートタワープラザ レストラン街」で資生堂パーラーが名古屋の食を再び美味しく彩ります。



●RE-OPEN記念メニュー *~2018年12月20日(木)までの限定

『真鯛と帆立貝のポワレ キノコのビーフピラフ』2,862円(税込)

(本日のスープ/ストロベリーサンデー/コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付き)

奥深い味わいで人気の“キノコのビーフピラフ”と“真鯛と帆立貝のポワレ”を彩りも鮮やかにワンプレートに盛り合わせました。スープとストロベリーサンデー、ドリンクもセットになり、お子さまから大人まで楽しめる限定メニューです。

★2018年12月21日(金)~2018年12月25日(火)は名古屋店限定クリスマスコースをご用意いたします。

『クリスマスコース』6,912円(税込) ※期間中17:00~

クリスマスリースをイメージした帆立と白身魚のムース、柑橘系とサフランの味わいが絶妙なバランスの魚料理、フォアグラを重ねたトリュフソースの牛フィレ肉のステーキなど、初登場のスペシャルメニューを揃えました。デザートのリンドウといちごを飾ったアールグレイのパバロアまでクリスマスカラーにこだわりお届けします。

アミューズ：カボチャのスープ

オードブル：リースに見立てた舌平目と帆立貝のテリーヌ オマール海老を添えて

魚料理：鯛のポッシュ ビーツのビネグレットソース サフランの淡雪と共に

肉料理：牛フィレ肉のステーキ ロッシーニ風

デザート：アールグレイのパバロア 紅玉コンポート添え

*写真はイメージです。



【資生堂パーラー 名古屋店】

■住所 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4

JRセントラルタワーズ12F

■電話 052-588-2240

■営業時間 11:00~23:00(L.O. 22:00)

■定休日 施設に準ずる

■URL <https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/nagoya/>

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: