

初企画！シンガポール発高級フレーバーティー“グリフォンティーフェア” 「家庭画報」×「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」



資生堂パーラーは、ウィズ原宿 8 階の「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」にて、2020 年 12 月 1 日(火)より 12 月 29 日(火)まで、発売中の「家庭画報」1 月号にてご紹介しているシンガポールで人気の高級フレーバーティー『グリフォンティー』の日本上陸を記念し、“グリフォンティーフェア”を開催いたします。厳選された 4 種のフレーバーティーを存分に楽しんでいただけるよう、倉庫シェフが旬の食材と調理法を駆使したメニューに、本多ソムリエがグリフォンティーの魅力を引き出す最適なスタイルでのペアリングをご提供します。五感を刺激するマリアージュを是非この機会にお楽しみください。

グリフォンティーフェア開催期間

2020 年 12 月 1 日(火)～12 月 29 日(火)

今回ご提供するグリフォンティー

- ・パール・オブ・ジ・オリエント(東洋の真珠) (写真上)
真珠のような形が愛らしいジャスミンやモロッカンローズを加えた緑茶
- ・ストレイツ・チャイ(海峡のチャイ) (写真下左)
深みのあるスマトラ産ブラックティーにスパイスが香るチャイ
- ・ニンフ・オブ・ザ・ナイル(ナイルの妖精) (写真下中央)
バラ、ローズヒップ、バジル、イチゴの葉をブレンドした白茶
- ・カモミール・ドリーム(夢見るカモミール) (写真下右)
カモミールにマリーゴールド、ラベンダー、レモンバーベナをブレンド

“優雅な香りで過ごす贅沢なひととき”

シェフとソムリエがお薦めするグリフォンティーペアリング



五種の創彩×パール・オブ・ジ・オリエント(東洋の真珠)

シェフが旬の食材を使い趣向をこらした五種の料理に心躍るひと皿に、複雑な味わいながらも、くせのないフレーバーが華やかさをプラス。ザ・ハラジュク自家製のレモンシロップを少量加えるとさわやかな酸味を感じるすっきりとしたあと味の変化も楽しめます。

* 五種の創彩は、ディナー“楠”8,000 円(税込)、ディナー“杜”12,000 円(税込)のコース料理の一品。

* パール・オブ・ジ・オリエント 800 円(税込)

* 別途サービス料 10%を頂戴します。



甘鯛のポワレ ウィキョウソース×カモミール・ドリーム(夢見るカモミール)

白ワインのイメージで冷やすことで、甘鯛の食感やうまみと絶妙にマッチして心地よい味わい。お好みでりんごジュースのやさしい酸味と甘みを加えると、アロゼでカリカリに仕上げたうるこの香ばしさがぐっと引き立ちます。

* 甘鯛のポワレ ウィキョウソースは、ランチ“楠”3,800 円(税込)、ランチ“杜”6,000 円(税込)のコース料理の1品。

* カモミール・ドリーム 800 円(税込)

* 別途サービス料 10%を頂戴します。



鴨胸肉と干し柿のタルタル×ストレイツ・チャイ(海峡のチャイ)

深みのあるブラックティーにスパイスが香るチャイは、赤ワインの感覚で冷やし、濃厚な旨味の鴨肉と干し柿に、数種類のスパイスを効かせたパンチのあるひと皿と合わせ、オリエンタルな世界に。しょうがシロップを加えれば、また異なる刺激で料理もお茶も印象的な味わいに。

* 鴨胸肉と干し柿のタルタルは、ランチ“楠”3,800 円(税込)、ランチ“杜”6,000 円(税込)、ディナー“楠”8,000 円(税込)、ディナー“杜”12,000 円(税込)のコース料理の一品。

* ストレイツ・チャイ 800 円(税込)

* 別途サービス料 10%を頂戴します。

◆フェア期間中、グリフォンティー 4 種各 800 円(税込)

ラウンジにてデザートやパフェとセットでご注文の場合は 各 400 円(税込)

◆今回推奨したペアリング以外でも、お好みでさまざまなペアリングがお楽しみいただけます。
お気軽にスタッフにお尋ねください。

* 撮影/角田 進(家庭画報 2021 年 1 月号)

* グリフォンティーの詳細情報はこちらをご覧ください。→ <https://www.kateigaho.com/tags/gryphon/>



クリスマスベリーパフェ×ニンフ・オブ・ザ・ナイル(ナイルの妖精)

雪に見立てたクリームにちりばめられたベリーが、ひときわ愛らしいパフェ。ローズヒップのキュンとした酸味とベリーの甘酸っぱさ、パフェの甘みが口の中で溶け合うと同時に、適度な渋みがすっきりとさせてくれます。温かいお茶とのペアリングでクリスマス気分を楽しんでください。

* クリスマスベリーパフェ 1,800 円(税込)

* ニンフ・オブ・ザ・ナイルは、セットで+400 円(税込) 単品は 800 円(税込)

* ラウンジにて終日ご提供します。(L.O.20:30)

* ラウンジではサービス料は頂戴いたしません。すべてのグリフォンティーがお楽しみいただけます。

今年は「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」で聖なる夜を☆
明治神宮の杜の眺望とシェフとソムリエによる、五感に響く饗宴を優雅に楽しむクリスマス

【杜のクリスマス 2020】 15,000 円(税込) 2020 年 12 月 15 日(火)~12 月 25 日(金)

アミューズ/前菜/魚料理/肉料理/クリスマスデザートワゴン/コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

クリスマスワインペアリング(アペリティフ付き) 7,000 円(税込)

クリスマスワインラグジュアリーペアリング(アペリティフ付き) 10,000 円(税込)

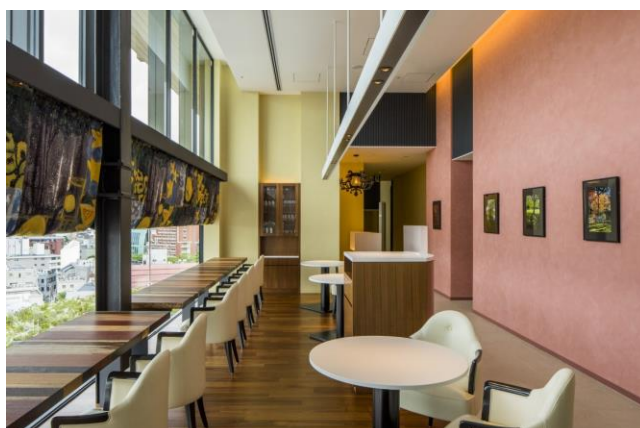


皆さまのご来店をスタッフ一同、心よりお待ちしております。

別途サービス料 10%を頂戴いたします。 事前予約でランチでもご利用いただけます。

* 12 月 21 日(月)も営業いたします。 * 12 月 24 日(木)~25 日(金)はクリスマスコースのみのご提供とさせていただきます。

- * 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。
- * 写真はイメージです。
- * 営業時間が予告なく変更になる場合がございます。詳しくは店頭にてご確認ください。



【資生堂パーラー ザ・ハラジュク】

住所 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8階

営業時間 ダイニング ランチ 11:30~15:30 (L.O. 14:00)

ディナー 18:00~22:00 (L.O. 20:30)

ラウンジ 11:30~22:30 (L.O. 21:30)

* 当面の間、ラウンジ営業は22時までとさせていただきます。

客席数 ダイニング 40席 個室 8席 ラウンジ 17席

定休日 月曜日（祝日は営業）その他、不定休

* 2020年12月30日(水)~12月31日(木)は休業とさせていただきます。

* 2021年1月1日(金)~1月3日(日)はランチ営業のみとさせていただきます。(L.O. 15:00)

URL <https://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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。
Mail:junko.tokumaru@shiseido.com