

資生堂パーラー 銀座本店調理長がお薦めする2月のシェフコース

資生堂パーラー 銀座本店は2022年2月1日(火)から2月27日(日)までの期間、2月“シェフお薦めコース”を展開いたします。この時期に旨味が凝縮した数々の食材を使って、旬ならではのメニューを前菜からデザートまでプリフィックススタイルでお楽しみいただけます。ご家族やご友人、大切な方とのお時間を是非、資生堂パーラーでおくつろぎください。



【シェフのお薦めコース】

展開期間:2022年2月1日(火)~2月27日(日)

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 6,500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 7,500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 9,800円



◆スープからデザートまでお好みのメニューをお選びいただけます。

【本日のアミューズ】

【前菜】

北海道 厚岸町産 弁天かきのムニエル 香草パン粉焼き
鴨肉とフォアグラのコンフィ フルーツマトとみどりの里のサラダ

【スープ】

本日のスープ(Aコース)

十勝 尾藤農産 長芋のクリームスープ
オマール海老のジュレとカリフラワーのクリームスープ(+500円)

【魚料理】

本日の鮮魚のポワレ

的鯛のムニエル ブール・ノワゼット

山口県産 甘鯛の松笠焼き サフランリゾットとクレソンのソース
パイケースに詰めた海の幸とオマール海老のポワレ (+1,500円)

【肉料理】

仔牛の煮込み“ブランケット” 冬野菜添え
バジル風味のラルドで包んだ仔羊ロース肉のロースト
和牛フィレ肉のアッシェハンバーグとポテトグラタン ペリゲーソース(+2,000円)
尾崎牛 A5 ランクサーロイン お好みの調理法で(+2,000円)

【デザート】

苺のティラミスとミルクアイスクリーム 苺とブランデーのマリアージュ
バリエーションショコラ ほのかに香る胡椒のガナッシュ カカオ豆のアクセント
【コーヒー】



◆お食事の後に2月限定のパフェはいかがですか。

是非この機会にお試しください♪

展開期間:2022年2月1日(火)~2月27日(日)

岐阜県 岐阜市産“濃姫”のストロベリーパフェ 2,100円

岐阜県のオリジナル品種“濃姫”を使用したパフェです。高貴な香りが放たれる果肉は柔らかく甘酸っぱい味わいが口いっぱいに広がります。

※「銀座本店レストラン」ではお食事を召し上がられたお客さまに特別にご提供しています。

※3階の「銀座本店サロン・ド・カフェ」でもご提供しています。

※食材の入荷状況により、メニューの一部・提供期間が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

※価格は税込表記です。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。

※お客さまにより安心してご利用いただけるよう、新型コロナ感染防止対策としての取り組みを実施いたしております。お客さまにはご不便とお手数をおかけすることがございますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。

※こちらの情報は2022年1月時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合があります。

【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 ※当面の間、21:00閉店となっております

11:30~21:30 (L.O.20:30)

■定休日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

■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 山岸までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com