

資生堂パーラー “オムライス選手権 2021” 優秀賞獲得メニュー 『ドレス・ド・オムライス グリーンカレーソース』 資生堂パーラー 名古屋店にて期間限定で新登場！

資生堂パーラーは、名古屋店にて2022年3月1日(火)から3月31日(木)までの期間、『ドレス・ド・オムライス グリーンカレーソース』を提供いたします。このメニューは、資生堂パーラーで2021年10月25日(月)に開催された社員のモチベーションとスキル向上を図る“オムライス選手権 2021”にて優秀賞を獲得した名古屋店の調理担当 安井健人さんが考案した作品です。今回初めて期間限定メニューとして新登場します。いつもの資生堂パーラー人気の定番オムライスとは趣の違う、美しいイエローのドレスをまとったオムライスとスパイスを効かせながらもマイルドに仕上げたグリーンカレーのコンビネーションを是非この機会に春の訪れを感じながらお楽しみください♪



◆『ドレス・ド・オムライス グリーンカレーソース』 2,180円

* 資生堂パーラー社内コンクール“オムライス選手権 2021”優秀賞 安井健人作

◆ 展開期間: 2022年3月1日(火)~3月31日(木)



風味&香豊かなジンジャーライスにトロットした卵でドレスをまとったようなオムライスに仕立てました。マイルドに仕上げたスパイスの風味豊かなグリーンカレーソースでお楽しみください。



“オムライス選手権 2021”出品時の安井さんの作品とコメント (写真右上)

「辛みを少し抑えたペーストを作りました。ソースのほとんどがココナッツミルクで、味に飽きがこないようにご飯に生姜を入れ、香りよくさっぱりとさせました。」

◆資生堂パーラー 名古屋店ではさまざまな期間限定メニューをお楽しみいただけます。

◆展開期間:2022年3月1日(火)~3月31日(木)



『真鯛と帆立貝のポワレ ロゼワインソース』 2,970円

*前菜付 3,520円

スープ/パンまたはライス/コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
皮はパリッと身はふっくらと仕上げた真鯛に香ばしくジューシーに焼き上げた帆立貝を添えました。春らしく爽やかなロゼワインソースとお楽しみください。



『仔羊のロースト クスクスとポテトのラグー添え』 2,970円

*前菜付 3,520円

スープ/パンまたはライス/コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
1年で今が最も旬の“スプリングラム”をご用意しました。資生堂パーラー伝統のデミグラスソースをベースにしたソースをからめてお召し上がりがください。トマトベースのクスクスとポテトのラグーも見逃せません。



『福岡県産苺“あまおうグランデ”のスペシャルパフェ』

1,925円

優しい甘みで酸味が少なく、しっかりとした果肉でジューシーな福岡県産の苺“あまおう”で仕上げました。その中でも大粒のグランデ規格のみを使用しています。

- * 価格は税込表記です。
- * ご予約はできかねますので、ご了承ください。
- * デコレーションの一部が変更となる場合があります。
- * ストロベリーパフェのデコレーションに各産地指定の苺を使用しています。
- * 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。

◆桜の季節を楽しむ限定スイーツ◆

『桜のモンブラン *桜茶付』 1,760円

提供期間:2022年3月16日(水)~4月30日(土)



この季節ならではの桜を使った淡いピンクのモンブランを、ドリンクとのセットでご提供。モンブランにはモチモチの白玉と甘酸っぱくジューシーなイチゴを入れ、爽やかな味わいに仕上げました。桜のアイスクリームと一緒にご賞味ください。

【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12階

■電話: 052-588-2240

■営業時間: 11:00~22:00 (L.O.21:00)

* 当面的間、下記の通り営業時間を変更いたします。

11:00~21:00 (L.O.20:00)

■定休日: 年中無休(施設に準じます)

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



* 営業時間は急遽変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご覧ください。

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 徳丸までお願いいたします。

Mail: junko.tokumaru@shiseido.com