

LE SALON  
JACQUES BORIE

## 子どもパティシエになろう♪ カフェ キュイジーヌ『ル サロン ジャック・ボリー』

資生堂パーラーが運営するカフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館4F)は、2022年3月27日(日)に小学生を対象にした“子どもパティシエ体験付きのランチコース”を限定4組にてご提供いたします。ランチコースの締めくくりのガトー・フレーズをお子さま自身で作っていただく体験を通して、デザートを作る楽しさと快感をご家族で楽しんでいただける春の特別プランです。是非、この機会にいつものレストランとは違う思い出に残る貴重なひと時を「ル サロン ジャック・ボリー」のラグジュアリーな空間で満喫してみませんか？



### ル サロン ジャック・ボリー 子どもパティシエ体験

開催日:2022年3月27日(日)10:00-13:00 \*4組様限定(ひと組最大4名さままで)

参加費:パティシエ体験 お子さまメニュー 6,000円/パティシエ体験メニュー 10,000円

小学生を対象にした、パティシエ体験付ランチコース。  
お子さまにコース料理のデザートを自身で作っていただきます。

10:00 集合・ご挨拶・着替え

10:10 ガトーフレーズ(ホールケーキ)製作

\*完成品は一旦冷蔵保存のうえ、デザート時にご提供いたします。

11:00 お食事スタート(特別メニュー別紙参照)

12:50 ご挨拶・コース終了

13:00 解散



### “パティシエ体験 お子さまメニュー”

小さなオードブル

プティ・スープ

～特製メインディッシュ盛り合わせ～

ラングスティーヌ海老のフライ

和牛フィレ肉のハンバーグ トリュフソース

自分で作る“ガトー・フレーズ”

ミルクアイスクリーム添え

シェフパティシエから小さなお菓子の贈り物

コーヒー、紅茶またはフレッシュハーブティー

6,000円 \*1ドリンク付

(オレンジジュース・白または赤ぶどうジュース・オリジナルジンジャーエール)

### “パティシエ体験 メニュー”

小さなオードブル

オマール海老のソテーとチーズリゾット

甲殻類のかるいジュ

和牛フィレ肉のソテー トリュフソース

お子さまが作る“ガトー・フレーズ”

ミルクアイスクリーム添え

シェフパティシエから小さなお菓子の贈り物

コーヒー、紅茶またはフレッシュハーブティー

10,000円 \*1ドリンク付

(スパークリングワインまたはノンアルコールスパークリング)

- \* 限定組数に達し次第、受付を終了いたします。
- \* パティシエ体験では、“ガトー・フレーズ”(イチゴのケーキ)を作ります。
- \* お作りになられたケーキはコース料理のデザートとして召し上がりいただけます。(お持ち帰りはできかねますので、予めご了承ください。)
- \* ご参加対象学年は 2022 年 3 月時点で、小学 3 年生から 6 年生までとさせていただきます。
- \* 価格にはパティシエ体験費、消費税が含まれております。別途サービス料 10%を頂戴いたします。

## ★シェフのおすすめ 春の香りメニューも展開中です。

展開期間：～2022 年 3 月 31 日(木)



魚介の旨みをギュッととじこめた当店のスペシャルティ“ブイヤベース”。サフランやハーブ、美味しさの香りを引き立てココットで仕上げます是非この機会にご賞味ください。(写真左)

### “春の香り”ランチメニュー

アミューズ・ブーシュ

鶏もも肉とフォワグラの冷製 トースト/季節野菜のサラダ

鮮魚のクルートとオマール海老のポシェ  
“海の幸の味わい” サフラン風味のブイヤベースソース

または  
和牛フィレ肉のソテー トリュフソース(+2,000 円)

イチゴの冷たいパルフェグラッセ メレンゲとレモンクリーム

コーヒー、紅茶またはフレッシュハーブティー

10,000 円

### “春の香り”ディナーメニュー

アミューズ・ブーシュ

鶏もも肉とフォワグラの冷製 トーストと季節野菜のサラダ添え

鮮魚のクルートとオマール海老のポシェ  
“海の幸の味わい” サフラン風味のブイヤベースソース

和牛フィレ肉のソテー トリュフソース

イチゴのソルベとメレンゲグラッセ  
ワゴンデザートからも1種お選びいただけます。

コーヒー、紅茶またはフレッシュハーブティー

12,800 円

(食前のお飲み物1杯付き。下記よりお選びください)

スパークリングワイン、ノンアルコールスパークリング、ノンアルコールカクテル  
※+1,000 円でシャンパーニュにご変更できます。

- \* 価格は税込表記です。別途サービス料 10%を頂戴いたします。
- \* アレルギーをお持ちの方、アルコールが苦手な方は事前にお申しつけください。
- \* 食材の入荷状況等により予告なく提供内容が変更となる場合がございます。
- \* 写真はイメージです。

## カフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」



「本物と上質」をコンセプトに、ジャック・ボリー初のプロデュースとなるカフェ・キュイジーヌ。“クラシックこそがモダン”と語る、ジャック・ボリーの卓越した技と感性が光る料理と、パティスリーワゴンから供されるエレガントなデザートをボリーの邸宅をイメージした優雅な空間でお楽しみいただけます。

- 所在地 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館 4 階
- 電話番号 03-5363-5688
- 営業時間 10:00～20:00 【ランチ 11:00～14:30(L.O.) / ディナー 17:00～19:00(L.O.)】  
\* “春の香り”ディナーメニューは 17:00～18:30(L.O.)にてご提供いたします
- 定休日 伊勢丹新宿店の営業に準ずる
- 公式 URL <https://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

この件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