

資生堂パーラー 銀座本店レストラン 桜田調理長のおすすめ “食の宝庫 福岡県の魅力を味わい尽くす～福岡コース”

資生堂パーラー 銀座本店レストランは、2022年7月1日(金)から7月31日(日)までの期間、“美味紀行～福岡県食材を使ったシェフお薦めコース”を展開します。九州の玄関口、福岡県は温暖で適度な雨量に恵まれる河川沿いの肥沃な平野から山間地域の変化に富んだ地形と筑前海(玄界灘)、豊前海、有明海という三つの海に囲まれるなど、地理的にも非常に恵まれ農林水産物の宝庫です。そんな魅力ある福岡県の生産者さまの元に、資生堂パーラー 銀座本店 調理長の桜田が自ら足を運び厳選した食材の数々はどれもが心をこめて大切に銀座まで届けられます。いよいよ夏本番、特色ある旬の食材の持ち味を存分に引き出したメニューで明日への英気を養ってみませんか。



【美味紀行～福岡県食材を使ったシェフお薦めコース】

展開期間: 2022年7月1日(金)～7月31日(日)

昼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
夜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
昼/夜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。

アミューズ

前菜: 宗像 天然アナゴのサラダ 資生堂パーラースタイル

スープ: 本日のスープ(昼Aコース)

豊前海 ハモと博多すぎたけを伝統のコンソメスープに浮かべて

能古島 甘夏のエスプーマ仕立てとスイゼンジノリ(川茸) (+500円)

魚料理: 玄界灘 天然マダイの白ワイン蒸し 八女茶のソース

糸島サウンド(岩牡蠣)と一本槍(ヤリイカ)のフライ盛り合わせ 自家製タルタルソース

黒鮑のステーキ ブルゴーニュ風 (+1,500円)

肉料理: 糸島豚ロース肉とグリーンアスパラガスのグラチネ

博多和牛ランプ肉のポワレ “カフェ・ド・パリ”

博多和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+2,000円)

デザート: 桃とスモモのコンポート ブランマンジェと共に

シュー・ア・ラ・クレーム ソースシヨクラとグラス・オ・レ *福岡県産の小麦粉を使用

コーヒー



南向きの斜面、水はけのよい土壌、適度な海の潮風など柑橘の生育に恵まれた能古島の甘夏は木成りで完熟します。



スイゼンジノリ(川茸)は、朝倉市の黄金川でわずしか取れない稀少な天然の淡水のりです。



糸島サウンドは糸島の豊かな海のおかげで大切に育てられる岩牡蠣です。

☆福岡県が誇る“博多和牛”のマンスリーメニューもおおすすめです。



パイで覆った博多和牛キュロットのシチュー 4,000円
資生堂パーラー特製のシチューソースで柔らかく煮込んだ博多和牛キュロット。パイ生地で包みオープンでローストし仕上げました。パイ生地をシチューソースに浸してお召し上がりください。



お薦めセット 1,800円
(スープ・サラダ・コーヒー)

☆福岡県産の素材を使ったドリンクも是非この機会にお試しください。



(写真上左から)

- アサクラジンリッキー 1,600円** * 福岡県朝倉市の老舗蔵元“株式会社篠崎”で造られています。
香りのベースにレモングラスを使っている福岡発のクラフトジン<Jin40>*に自家製レモングラスシロップとソーダでジンリッキーに仕上げました。
- グレープ ビネガー プリーズ 990円** * ノンアルコール
グレープフルーツの柑橘と葡萄ビネガーの酸味のコントラストをお楽しみください。
- ストロベリービネガーと紫蘇のモヒート 990円** * ノンアルコール
ストロベリーとビネガーの甘酸っぱさを紫蘇の香りでモヒートにしました。
- ビア オレンジ サワー 990円** * ノンアルコール
オレンジの甘さとアップルビネガーの酸味をノンアルコールビールで大人のサワーに仕上げました。



ノンアルコールドリンクに使用しているフルーツビネガーは創業300年を誇る福岡県大川市の株式会社庄分酢にて造られています。

☆資生堂パーラーの各店舗でも福岡県食材“糸島豚”を使ったメニューを展開します。

提供期間:2022年7月1日(金)~7月31日(日) *詳しくは各店舗にてお尋ねください。

日本橋店:“糸島豚”ロース肉の低温ロースト(写真右)

横浜高島屋店:“糸島豚”のロースカツ カレーライス

自由が丘店:“糸島豚”ロース肉のグリエ デュカのスパイス風味



- * 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。
- * メニューには福岡県産以外の食材も使用しております。

* 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、ご理解と協力を賜りますようお願い申し上げます。

【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 11:30~21:30 (L.O.20:30)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業)、年末年始
- URL <https://parlour.shiseido.co.jp/>



* 営業時間は急遽変更になる場合がありますので、ご了承ください。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