

## 資生堂パーラー 銀座本店レストランでは、岐阜県食材が集結した スペシャルコースを展開

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは2022年10月1日(火)から10月30日(日)まで、『美味紀行』と題し岐阜県食材を使用したシェフお薦めのスペシャルコースをご用意いたします。飛騨牛をはじめ奥美濃古地鶏、信長しいたけ、宿儺かぼちゃ、美濃栗や岐阜県産柿など野菜から果物まで食材を生かし、ひと皿ひと皿に想いも込めました。是非この機会に銀座で「岐阜県食材」をご堪能ください。



『美味紀行 岐阜県食材を使ったシェフお薦めコース』 展開期間:2022年10月1日(土)~10月30日(日)

ランチAコース:前菜/本日のスープ/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/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/肉料理/ライス料理/デザート/コーヒー 9,800円

◆各コース内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】

サーモンのムースを詰めた鮎のヴァプール えごまのソース  
奥美濃古地鶏のガランティースとムース 信長しいたけのソース

#### 【スープ】

本日のスープ(ランチ A コースのみ)  
宿儺かぼちゃのポタージュ  
飛騨牛と奥美濃古地鶏のコンソメスープ(+ ¥500)

#### 【肉料理】

結旨豚ロース肉のポワレ ナッツ香ばしいカフェ・ド・パリ風  
飛騨牛トウガラシ(肩ロース肉)のステーキ 茄子のマリネとピューレ添え  
飛騨牛フィレ肉とサーロインステーキ盛り合わせ (+ ¥2,000)

#### 【ライス料理】

エスカルゴバター香る美濃栗と茸のブルギニョンピラフ  
揖斐茶のバターライスグラタン 岐阜野菜のスープカレー

#### 【デザート】

岐阜県産 柿とフロマージュのマリアージュ  
岐阜県産とフランス産の栗とチョコレートのコンビネーション

#### 【コーヒー】



### ◆マンスリーメニュー「美味紀行 岐阜県食材を使ったシェフお薦めメニュー」



展開期間:2022年10月1日(土)~10月30日(日)

『飛騨牛 サーロインのローストビーフ グレイビーソース』 8,000円

赤肉と霜降りの2つの美味しさが絶妙なバランスで共存しているところが特長の飛騨牛を、時間をかけてゆっくり焼きあげました。資生堂パーラー特製のグレイビーソースでお楽しみください。

◆新橋色のノンアルコールカクテル 展開期間 2022年10月1日(土) ~ 10月30日(日)



### 『新橋色のアップルヴィネガーソーダ』 990円

アップルヴィネガーとレモンの酸味を優しく感じる、新橋色のノンアルコールカクテルです。

#### 新橋芸者と資生堂パーラーのお話

資生堂パーラーの歴史は、1902年に資生堂調剤薬局に設けられたソーダ水やアイスクリームを製造販売する日本で初めての「ソーダファウンテン」から始まります。創業当時からの得意さまは新橋の芸者衆。そのご縁は深く、ソーダ水一杯に化粧水の「オイデルミン(1897年発売)」を景品として付け、酔客の喉の渇きを癒す最上の飲み物として宣伝し、銀座の一大名物として大当たりしたといわれています。店内には、三味線のお稽古の行き来の合間にソーダ水でひと息つく芸者さん用に三味線置き場を作ったエピソードなども残っています。

#### 新橋色

日本の伝統色でもある明るい緑がかかった青色。明治後期、当時流行の最先端だった新橋芸者が好んで着ていた着物の色からその名が付けられハイカラな色として広まったと言われています。



### 花椿ビスケットの限定缶も“新橋色”で同時発売！

#### 『花椿ビスケット24枚入 限定缶新橋色』 1,998円(税込)

\*百貨店を中心とする全国の資生堂パーラー店舗、オンラインショップで取り扱い  
\*2022年10月1日(土)より【数量限定】発売

優しいおいしさの「花椿ビスケット」は、昭和初期からのロングセラー商品で、資生堂パーラーを代表する最も古くから製造販売されたお菓子です。今回は、創業当時、粋でハイカラな色として流行した“新橋色”缶でお届けいたします。歴史を感じながらもクールで近代的でもある華やかなカラーは自分へのご褒美に、また大切な方への贈り物におすすめです。

#### ■資生堂パーラー お客様窓口

東京都中央区銀座 8-8-3 0120-4710-04 (月~土曜日 10:00~17:00 祝日、年末年始、夏期休暇を除きます)

公式ホームページ <https://parlour.shiseido.co.jp/>

オンラインショップ [https://parlour.shiseido.co.jp/food\\_products/onlineshop/](https://parlour.shiseido.co.jp/food_products/onlineshop/)

\*写真はイメージです。\*価格は税込希望小売価格です。\*商品は限定数量に達し次第、販売終了いたします。  
\*こちらの情報は2022年9月時点のものです。予告なく、価格やパッケージデザイン等を変更する場合があります。

※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。

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9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 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