

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは シェフがお薦めする特別コースを展開

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは2022年11月1日(火)から11月30日(水)まで、シェフがお薦めする特別コースをご用意いたします。銀座で秋の訪れを感じながら、やわらかく煮込んだ和牛ホホ肉のシチューやオニオンと人参などが入った温かいミネストローネのクリームスープで体も心も温まるひとときをお過ごしください。



『シェフお薦めコース』 展開期間:2022年11月1日(火)~11月30日(水)

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

◆コース内で各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】

長崎県産 ラングスティーヌのポワレ ジュ・ド・オマール
マグロとサーモン、アボカドのタルタル バジルの香り

【スープ】

本日のスープ(ランチAコースのみ)

ミネストローネのクリームスープ

オマール海老のジュレと白菜の冷製クリームスープ(+¥500)

【魚料理】

太刀魚のフライ 梅紫蘇のタルタルソース

西京味噌に漬けた鱈と焼きリゾット スープ・ド・ポワソンと共に
国産 伊勢海老のソテー ナンチュアソース(+¥1,500)

【肉料理】

やわらかく煮込んだ和牛ホホ肉のシチューとマッシュポテト

仔牛ロース肉とリー・ド・ヴォーのソテー 旬のキノコを添えて

和牛フィレ肉のステーキと松茸のフライ お好みのソースで(+¥2,000)

【デザート】

栗のトリプルバリエーション(モンブラン・マロンアイスクリーム・ケーキマロン)

花に見立てた紅玉林檜のパイとパニラアイスクリーム

【コーヒー】



◆マンスリーメニュー「今月のシェフお薦めメニュー」



展開期間:2022年11月1日(火)~11月30日(水)

『青森シャモロックと津軽鴨のパイ包み焼き 赤ワインソース』4,500円

青森県産 地鶏のシャモロックと純国産バルバリー鴨をパイで包み、焼き上げることで旨味を閉じ込め味わい豊かな一品に。芳醇な赤ワインソースと一緒に召し上がってください。

◆ノンアルコールカクテル 展開期間 2022年11月1日(火) ~



『キウイとライム』990円

キウイの甘みにライムの爽やかな酸味を加えた、さっぱりとした味わいです。

『不知火とローズマリー』990円

不知火のジュース・マーマレードにローズマリーのハーブティーを合わせたリラックス効果のある1杯です。

『苺のフロズン』990円

凍らせた苺をトマトジュースとミキサーに入れ、アクセントにタバスコを1滴加えてほんのり甘酸っぱく仕上げたスムージーです。

※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10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