

## 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で 『日本美味紀行“和歌山県”シェフのおすすめコース』フェア開催

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2023年7月1日(土)~7月30日(日)まで『日本美味紀行“和歌山県”シェフのおすすめコース』フェアを開催します。皮が薄くホクホクした食感が特長の“紀州うすい”(えんどう豆)や紀州の梅酢を飼料に育ち、ジューシーな肉質の“紀州うめどり”、丹波篠山産の契約農家より仕入れた黒豆から伝統製法で作られた“湯浅醤油生一本黒豆”など、その土地ならではの食材をはじめ、素材を活かしたメニューの数々をお楽しみいただけます。お客さまのお好みでお選びいただけるこちらのコースを、銀座本店レストランで是非この機会にご堪能ください。



### 『日本美味紀行“和歌山県”シェフのおすすめコース』

◆展開期間: 2023年7月1日(土)~7月30日(日)

◆「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 7,500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 8,500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 11,000円

前菜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。

#### 【本日のアミューズ】

【前菜】 かるくスモークした“紀州鴨”ロース肉のタルタルステーキ “あら川の桃”(白鳳)のコンポート添え  
マグロ(キハダマグロまたはバチマグロ)のエチュペ “ぶどう山椒”香るソース(+800円)

【スープ】 本日のスープ(Aコース)  
“紀州うすい”(えんどう豆)の冷製クリームスープ  
“ホワイトコーン極-Kiwami-”の冷製クリームスープとオマール海老のコンソメジュレ (+500円)

【魚料理】 カネナカ水産直送の鮮魚 シェフおすすめの調理スタイルで  
太刀魚のムニエル “湯浅醤油生一本黒豆”のソース・フィッシュゼルブ  
黒鮑のステーキ ソース・ベアルネーズ “紀土”(日本酒)の薫り (+2,000円)

【肉料理】 “紀州うめどり”のローストチキン “金山寺味噌”のソース・リヨネーズ  
クレピネットで包んだフォアグラとジビエ(鹿肉・猪肉)ハンバーグステーキ ロッシーニ風 フォンド・シュヴルイユ  
“熊野牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+3,000円)

【デザート】 和歌山県産 蜜柑のデクリネゾン  
和歌山県産“あら川の桃”(白鳳)とすもものコンビネーション

【コーヒー】

## ◆マンスリーメニュー

◆展開期間:2023年7月1日(土)~7月30日(日)



◆『~今月のおすすめ 日本美味紀行“和歌山県”~』  
熊野牛サーロインのローストビーフ グレイビーソース  
9,000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熊野牛を、時間をかけてゆっくり焼き上げました。  
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。

## ◆ノンアルコールドリンク

◆展開期間:2023年7月1日(土)~8月31日(木)

夏の訪れを感じさせる素材をいかした爽やかなノンアルコールドリンクをお食事とご一緒にお楽しみください。

◆『シークワーサースムージー』 990円

(写真:左)

酸味の強いシークワーサーをスムージーに仕上げ、ミントを加えたさっぱりとした味わいです。

◆『ラムネ』 990円

(写真:中央)

色とりどりの氷を浮かべ、ラムネで爽やかに仕上げました。

◆『甘酒ジンジャーエール』 990円

(写真:右)

甘酒の甘味に生姜のパンチのある辛味を加え、ほんのりシナモンの香りづけをした1杯です。



※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。

※こちらの情報は2023年6月21日時点のものです。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

公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>

Instagram [https://www.instagram.com/shiseido\\_parlour/](https://www.instagram.com/shiseido_parlour/)

Twitter <https://twitter.com/shiseidoparlour>



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・高久 までお願いいたします。

Mail: [toyofumi.yamagishi@shiseido.com](mailto:toyofumi.yamagishi@shiseido.com) [sawako.takaku@shiseido.com](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)