

シェフが趣向を凝らしたクリスマス限定メニューが登場！

資生堂パーラーは、12月中旬から25日(火)まで銀座本店をはじめとするレストラン・バーで調理長、バーテンダーが趣向を凝らしたクリスマス限定のスペシャルメニューをご用意いたします。この時期ならではの食材を駆使し、彩りも華やかにコースやプレート、デザートに仕立てます。銀座本店では、12月23日(日・祝)、12月24日(月)、25日(火)に弦楽二重奏の生演奏もお楽しみいただけます。平成最後のクリスマスは家族、友人、恋人など大切な方と一緒に資生堂パーラーでランチやディナーはいかががでしょうか？

【銀座本店(レストラン)】

●『クリスマスコース』 2018年12月17日(月)～12月25日(火) 14,500円 (税込・サービス料別途10%/ご予約制)



産地にこだわり、シェフ自らが厳選した食材を使ったクリスマス限定のコースメニューです。シェフ自慢の前菜は山口県産の鮑と冬野菜を野菜のダシで煮込み味わい深く仕立てます。お楽しみメインディッシュの肉料理は、岩塩パイで包み絶妙な焼き加減で作上げる熊本県産のあか牛のフィレ肉を、シェフがお客さまの目の前で切り分け盛り付けいたします。今の時期ならではの華やかなコースをお楽しみください。

〈アミューズ〉 マンガリッツアポークのリエット

〈前菜〉 山口県産 鮑と冬野菜のエチューベ エスカルゴバターソース

〈スープ〉 北海道産 栗かぼちゃのブルーテ 泡雪と共に

〈魚料理〉 千葉県産 伊勢海老のソテーとサフラン風味の焼きリゾットのナーージュ

〈肉料理〉 熊本県産 あか牛フィレ肉の岩塩パイ包み焼き マデラソース

〈デザート〉 苺とマスカルポーネのパルフェ クリスマスツリー仕立て

コーヒー

※お子さまクリスマスコース(5,000円 税込・別途サービス料10%)もご用意しております。

※12月23日(日・祝)、24日(月)のディナータイムは『クリスマスコース』のみになります。

※12月23日(日・祝)、12月24日(月)、25日(火)のディナータイムは弦楽二重奏の生演奏をお楽しみいただけます。

【支店レストラン】

お買いものの合間にも楽しめるプレートやゆったりと味わえるコースなど、各店舗の調理長が工夫を凝らした限定メニューをご用意しています。

美味しさはもちろん見た目もクリスマスカラーで華やかに盛り付けたスペシャルなメニューです。

ご家族、ご友人と一緒に楽しい時間をお過ごしください。



◆横浜高島屋店「クリスマスメニュー」◆

2018年12月12日(水)～25日(火) 4,320円(税込)



牛フィレ肉のグリルと香味野菜のマリネをのせた金目鯛を華やかなワンプレートをご用意。クリスマスリースをイメージしたいちごフランボワーズの愛らしいデザートも！

*ウェルカム1ドリンク付き

◆横浜そごう店「クリスマスセット」◆

2018年12月21日(金)～25日(火) 3,996円(税込)



ズワイガニのクロケットやカリフラワーときのこのグラタン、ローストビーフなど、大人からお子さままで大好きなメニューをひと皿に盛り合わせました。ミニストロベリーパフェも付いています。

◆日本橋店「クリスマスディナーメニュー」◆

2018年12月21日(金)～25日(火) 5,001円(税込)



メインディッシュは厳選した帆立を使った魚料理または牛フィレとフォアグラで仕立てた肉料理からチョイス。資生堂パーラー伝統のクラブクロケットが付き、魚介のうまみがつまったアメリカネソースで楽しめます。

◆名古屋店「クリスマスコース」◆

2018年12月21日(金)～25日(火) 6,912円(税込)



クリスマスをイメージした帆立と白身魚のムース、柑橘とサフランの味わいが絶妙なバランスの魚料理、フォアグラを重ねたトリュフソースの牛フィレ肉など贅沢な素材を使用したスペシャルメニューが初登場。

【ル・ビストロ・資生堂】

●「クリスマスコース」2018年12月21日(金)～25日(火)



ランチ 5,940円(税込・サービス料別途10%)

ディナー 8,100円(税込・サービス料別途10%)

※クリスマスコース期間中は一部通常コースがございません。

※12月24日(月)のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。

※写真はディナーコースのイメージです。

ランチは国産牛フィレ肉をメインに、ディナーはトリュフソースでいただくフォアグラと鴨のパイ包み焼きが初登場。甘鯛の松笠焼き、オマール海老のサラダなど、彩り鮮やかなコースです。

【サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店】

2018年12月1日(土)～2018年12月25日(火)

●クリスマスベリーパフェ 1,728円(税込)

クランベリーゼリーやラズベリーソルベを盛り付けたクリスマスの色合いが愛らしいパフェです。いちご、カシス、ブルーベリーなどで作った甘酸っぱい自家製ベリーソースと、やさしい甘さのミルクアイスクリームのマリージュをお楽しみください。



【ル サロン ジャック・ボリー】

●「MENU DE NOËL 2018」 2018年12月22日(土)～25日(火) 20,000円

(税込・サービス料別途10%)

オマール海老やキャビアなどを贅沢に使ったル サロン ジャック・ボリーならではのクリスマスメニューと新作からなるコースです。オードブルのフォアグラとシェフ厳選の野菜をふんだんに使ったテリーヌは美しい盛り付けで初登場します。パリの邸宅のようなラグジュアリーな空間で心あたたまるひと時を。

アミューズ・ブーシュ

キャベツとやわらかな野菜とフォアグラのテリーヌ

オマール海老のロティ ベーコンと野菜のラグーと共に

キャビアをまとった甘鯛のヴァプール フヌイユのクリーム

和牛フィレ“あか牛”ポワレ トリュフソース

シャンパンソルベ

デザートワゴン

プティフル

カフェ



※ディナータイム

12月22日(土)、23日(日・祝)、25日(火)はクリスマスコースとディナーコース(12,000円 税込・サービス料別途10%)のみのご用意となります。

12月24日(月)はコースのみのご用意となります。

【Bar S(バー エス)】

東京銀座資生堂ビルの最上階、開放的な空間に浮かぶ赤いオブジェがきらめきロマンティックなクリスマスを演出します。

●クリスマスメニュー:2018年12月18日(火)～25日(火)

「ノエル ノエル」 3,800円(税込・別途カバーチャージ有)

シャンパン、カクテル、ウイスキーなどメニュー(マンスリーカクテルなどの一部を除く)の中から好みのドリンク2杯+クリスマスアミューズ3品のスペシャルセットです。

●マンスリーカクテル: 2018年12月1日(土)～29日(土)

今月のカクテルは苺を使った2種。クリスマスらしいルージュカラーでご用意。



「ロッシーニ」2,000円(写真右)

ロッシーニは1800年代に活躍したイタリアの作曲家。相性抜群の“甘酸っぱい苺と香り高いシャンパン”を合わせ、上品な口当たりのカクテルに仕上げました。ミモザやベリーニと共に、フルーツシャンパンの代表格です。

「イチゴのモヒート」1,900円(写真左)

爽やかなミント、ライムの香りとジューシーで甘酸っぱい苺のハーモニー。旬のフルーツを楽しめるモヒートです。

※12月22日(土)、23日(日)、24日(月)は臨時営業いたします。

★写真は全てイメージです。

★食材の入荷状況などによりメニュー内容は変更になる場合がございます。

【店舗情報】

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）※12月の月曜日は全て営業

日本橋店

- 住所 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館8階
- 電話 03-3211-4111（代）
- 営業時間 11:00～22:00 (L.O. フード 21:15 / ドリンク 21:30)
※クリスマスコースは17:00～20:15のご用意となります。
- 定休日 百貨店に準じます

横浜高島屋店

- 住所 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店6階
- 電話 045-311-5111（代）
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:15) ※事前のご予約は承っておりません。
- 定休日 百貨店に準じます

横浜そごう店

- 住所 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店2階
- 電話 045-465-5733
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:15)
◎クリスマスコースは19:00 (L.O.) ※事前のご予約は承っておりません。
- 定休日 百貨店に準じます

名古屋店

- 住所 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ12階
- 電話 052-588-2240
- 営業時間 11:00～23:00 (L.O. 22:00) ※クリスマスコースは17:00からのご用意となります。
- 定休日 年中無休 (JRセントラルタワーズに準じます)

〈銀座本店・支店共通〉URL <https://parlour.shiseido.co.jp/>

ル・ビストロ・資生堂

- 住所 東京都新宿区西新宿 1-1-4 京王百貨店新宿店 8 階
- 電話 03-5321-8134
- 営業時間 11:00～22:00 (L.O. 21:00)
- 定休日 百貨店に準じます
- URL <https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/lebistroshiseido/>

サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店

- 住所 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 2 階
- 電話 044-874-8593
- 営業時間 10:00～21:00 (L.O. 20:30) ※軽食、サンドウィッチは L.O. 20:15
- 定休日 無休（施設に準じます）
- URL <https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/lazona-kawasaki/>

ル サロン ジャック・ボリー

- 住所 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 4 階
- 電話 03-5363-5688
- 営業時間 10:30～20:00 / ランチ 11:00～14:30 (L.O.) デイナー 17:00～19:00 (L.O.)
- 定休日 百貨店に準じます
- URL <https://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

Bar S（バー エス）

- 住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル11階
- 電話 03-3572-3922
- 営業時間 17:00～23:30 (L.O. 23:00)
- 定休日 土曜日・日曜日・祝日 ※12月23日（土・祝）、24日（日）は営業
●2019年1月より定休日を日曜日・月曜日・祝日（不定休）に変更いたします。
- URL <https://parlour.shiseido.co.jp/bar/s/>

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 小番(こつがい)・橋本までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp