

## ココロもカラダも温まる“あったかフェア” & 低糖質版 緑のオムライスが登場！

資生堂パーラー 銀座本店では、2月1日(土)から3月1日(日)まで、寒さで冷え込んだ日にはとくにうれしい“あったかフェア”を開催いたします。素材にこだわり、バラエティに富んだ熱々のメニューで皆さまをおまちしております。また、色合い鮮やかな緑のオムライスを低糖質版でご用意しました。是非大切な方と一緒に楽しみください。

**提供期間** 2020年2月1日(土)～3月1日(日)



**ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル 3,700円**

レストラン開業当時から続く自慢のシチューです。

テーブルまで熱々でお持ちいたします。



**自家製ハムとソーセージのラクレットチーズかけ 2,800円**

ソテーしたハムとソーセージに冬野菜もふんだんに盛り込み、トロトロのラクレットチーズに覆われた逸品です。



**活車海老と舌平目のアントワネット 4,000円**

車海老にしっとりした食感の舌平目をまわらせて、ホワイトソースをかけオープンで焼きあげました。



**魚介の旨味たっぷりブイヤベース ガーリックトースト添え 3,600円**

魚介の凝縮したエキスたっぷりのスープに相性の良いガーリックトーストを浸してお召し上がりください。



**海の幸のトマトマカロニグラタン 2,100円**

海老、蟹、帆立貝などをトマトソースでじっくり煮込み、少し長めのマカロニを合わせた資生堂パーラー定番のグラタンです。



**北海道産 仔牛のブランケット 3,200円**

仔牛の肩肉をホワイトソースで丁寧にじっくり煮込んだフランス伝統料理。ピエモンテーゼライスを添えて。

**お薦めセット +1,700円 (スープ・サラダ・コーヒー)**

## 季節の低糖質メニュー



### 低糖質版 ラタトゥイユライスを包んだ緑のオムライス 2,900 円(糖質量 35.8g)

ほうれん草と混ぜ合わせた卵で、野菜とチーズをたっぷり入れたトマト風味のライスを包みました。色合いも鮮やかなオムライスです。

・糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です(七訂食品標準成分表 利用可能炭水化物をもとに計算)。

### 低糖質版お薦めセット +1,700 円(コンソメスープ・サラダ)

〈※糖質について〉

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟氏によると、臨床現場での糖質とは、1g=4kcal のエネルギーを含有している炭水化物のことで、通常の食事1食あたりの糖質量平均は80~100g。医学的に検証されている「糖質制限食」の糖質量は1日130gまで。これを1日3食とし、1食分に置き換えると、1食分約40gとおやつ10gとなることから、糖尿病の患者と、健康な方が一緒に楽しめる1食あたりの糖質量を20.0g~40.0gと設定。この考えに基づき、40g以下でメニューを考案。(糖質量40gの目安はおにぎり1個分)

北里研究所病院 糖尿病センター長 やまだ さとる 山田 悟 氏

日々1300人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかにQOL(クオリティ・オブ・ライフ)を上げていけるかを追求し糖質制限食レストランガイドの監修も手掛ける。2013年、一般社団法人「食・楽・健康協会」を設立し代表理事を務める。

- ・食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。
- ・価格は税込、別途サービス料10%が加算されます。
- ・写真はイメージです。

### 【資生堂パーラー 銀座本店】

- 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)
- 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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。  
Mail:junko.tokumaru@shiseido.com