

## シェフ厳選の旬の魚を目の前で選ぶ楽しみ！ 銀座本店レストラン「お薦め魚介フェア」

資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2020年9月1日(火)～30日(水)までの期間、お客さまに直接お選びいただく魚介類をメインディッシュとして仕立てる「お薦め魚介フェア」を展開します。シェフ自らが厳選した魚介それぞれの旨味と素材を存分に引き立てる調理法をご用意いたします。新鮮な魚介はプラッターにて目の前までお持ちいたします。旬の魚介をシェフお薦めの調理法で楽しめる趣向を凝らしたコースを、是非この機会にご堪能ください。



**マナガツオのムニエル 焦がしバターソース ¥4,200**  
程よい柔らかさと上品な甘みのあるマナガツオをムニエルでをご用意いたしました。資生堂パーラー定番の焦がしバターソースでお召し上がりください。



**甘鯛のうろこ焼き バターと白ワインのソース  
キャビア添え ¥3,500**

甘鯛をウロコごとオリーブオイルで焼き上げました。サクサクとした食感と滲み出てくる魚の旨味をキャビア、ソースと共に楽しみください。



**クエのポワレ 旨味のあるスープと共に ¥5,800**

自身ながら旨味が強く感じられるクエを二度お楽しみいただけるように仕上げました。最初はポワレの状態で旨味を感じていただき、その後魚介の旨味たっぷりのスープで味の変化をお楽しみください。



**千葉県産 伊勢海老のソテー  
ナンチュアソース ¥9,800**

千葉県産の伊勢海老は黒潮に鍛えられぷりぷりとした身は最高の味わいと言われています。濃厚なナンチュアソースをご用意いたします。



### 本日魚の塩釜焼き ¥3,300

本日ご用意しましたお魚を塩釜焼きで仕上げました。魚の水分を逃さず蒸しあげ、旨味と香りを閉じ込めてあります。是非ご賞味ください。

### 「お薦め魚介フェア 特別セット」1,700円

調理長お薦めのオマール海老のビスク、サラダ、コーヒーをセットでご用意いたします。

- \* 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。
- \* 表示価格は税込価格です。
- \* 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)
- URL <http://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](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)