

## 心もカラダも温まる、幸せの“あったか”メニュー 資生堂パーラー恒例の『グラタン&シチュー フェア』がスタート

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2020年1月8日（金）から1月31日（日）まで、冬季恒例の『グラタン&シチュー フェア』を開催します。シェフが厳選した冬野菜と自家製ハムのラクレットチーズかけをはじめ、定番の「ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル」など、この時期にぴったりの“あったか”メニューの数々をご提供します。また、「銀座本店サロン・ド・カフェ」でも“あったか”デザートをご用意。心も体も温まり、ほっこり笑顔がこぼれるひとときをお楽しみください。



### ●シェフのお薦めこだわり野菜と自家製ハムのラクレットチーズかけ 3,300円

シェフお薦めこだわりの冬野菜と自家製ハム、ソーセージがトロトロで熱々のラクレットチーズで覆われた逸品。ビールやワインのお供にもピッタリのメニューです。



### ●ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル 3,700円

香味野菜とワインに一晩漬けた和牛バラ肉を柔らかく煮込んだ後に、余分な脂身をそぎ落とし、トマトソースとデミグラスソースで仕上げました。コク深いながらもあっさりとした味わいは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。



### ●国産牛タンのシチュー ポテトピューレ添え 3,700円

一晩かけて丁寧に血ぬきをした牛タンを香味野菜とワインにさらに一晩漬け込み、デミグラスソース、トマトソースと赤ワインで長時間じっくりと煮込みました。牛タンの程よい食感と深い味わいのソースが楽しめるシチューです。



### ●海の幸のコキユグラタン 3,200円

帆立貝、海老、白身魚をメインにズワイ蟹などの新鮮な魚介類を贅沢に使いホワイトソースで仕立てました。レースのようにあしらい一緒に焼き上げたマッシュポテトとの相性も抜群で、海の幸のうま味を堪能できるグラタンです。



### ●厚岸産 牡蠣のフローレンス風グラタン 3,100円

今が旬の北海道厚岸産の牡蠣にハウレン草やかりかりのベーコンを加えホワイトソースで仕立てました。バターとニンニクでソテーしたハウレン草が牡蠣の美しさを引き立て、ベーコンが食感にアクセントを与えます。まさに、牡蠣の美味しさが楽しめるグラタンです。

●カナダ産 活オマール海老のテルミドール 6,500円

オマール海老をテルミドールに仕上げました。  
ベシャメルソースとオマール海老の旨味のアンサンブル  
をお楽しみください。



●シェフのお薦めセット +1,700円

本日のスープ・サラダ・コーヒー

\*さらに+500円で本日のスープをオニオングラタンスープ  
に変更してご提供いたします。

※価格は税込。別途サービス料10%

※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。

※写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。

【銀座本店サロン・ド・カフェの“あったか”デザート】

◆銀座のあったか壺チーズケーキ“シナノスイート” 2,100円 ※ドリンク付



2種類のクリームチーズをブレンドし、カスタードクリームとりんごの  
ソテーを加えて焼き上げたふわふわのチーズケーキです。

◆フルーツグラタン 2,100円 ※ドリンク付



ル・レクチェと数種類のフルーツを使用し、サバイヨンソースをかけ  
てほんのり焼き上げました。

\* 価格は税込。

\* 写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。

【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 (祝日の場合は営業)



【資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ】

- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3 階
- 電話 03-5537-6231 (予約不可)
- 営業時間 火~土曜日 11:00~21:00 (L.O. 20:30)  
日曜日・祝日 11:00~20:00 (L.O. 19:30)
- 定休日 月曜日 (祝日の場合は営業)



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 徳丸までお願いいたします。

Mail: [junko.tokumaru@shiseido.com](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)