

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で さまざまな産地の食材を活かした『シェフのおすすめコース』を展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2023年12月1日(金)～12月29日(金)まで『シェフのおすすめコース』と、『飛騨牛フィレ肉の塩釜焼き トリュフソース』を展開します。



北海道の玉葱や山形県のル・レクチェ、宮城県の真牡蠣などさまざまな産地から届いた食材を活かし12月限定のコース料理をご用意しました。前菜からメイン料理までお好みのメニューをお選びいただける『シェフのおすすめコース』です。甘味と芳醇な香りが特長のル・レクチェで仕立てたスープや、さっぱりとした梅風味のタルタルソースを添えた真牡蠣のフライをお召し上がりいただけます。ポワレにした高タンパク低カロリーの蝦夷鹿は甘酸っぱいグランヴヌールソースとご一緒にお楽しみください。

◆シェフのおすすめコース

◆展開期間：2023年12月1日(金)～12月29日(金)

*12月23日(土)・24日(日)のディナータイムを除く

◆『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

【アミューズ】

【前菜】 フォアグラと舌平目のシューファルシ 信長しいたけのフリット
二色の蕪で彩った帆立貝とズワイガニのサラダ 苺のアクセント

【スープ】 本日のスープ(Aコース)
北海道北見市産 玉葱のスープ * 写真右上
山形県産ル・レクチェの冷製クリームスープ ズワイガニのフラン添え(+500円)

【魚料理】 北海道函館産 マコガレイのムニエル すだちバターソース
宮城県気仙沼産 真牡蠣のフライ 梅風味のタルタルソース * 写真右下
活黒鮑のステーキ ペアルネーズソース (+2,000円)

【肉料理】 エピスを効かせた京鴨ムネ肉のロースト ジュド・カナール
蝦夷鹿のポワレ アールグレイと人参のピューレ グランヴヌールソース
和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】 ショコラブランとフロマージュのムース 苺ソルベと共に

【コーヒー】



◆マンスリーメニュー

◆展開期間:2023年12月1日(金)~12月29日(金)

*12月23日(土)・24日(日)のディナータイムを除く

◆『飛驒牛フィレ肉の塩釜焼き トリュフソース』 10,000円



飛驒牛のフィレ肉の旨味を塩釜きで閉じ込め、ジューシーに仕上げました。
柔らかく繊細な味わいをお楽しみください。
*+2,000円でお客さまの前で(テーブルにて)トリュフをスライスいたします。

※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。提供品は写真と異なる場合がございます。

※こちらの情報は2023年11月28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)

*12月29日・2024年1月3日~5日は、

11:30~21:00 (L.O. 20:00)

定 休 日 月曜日(祝日は営業)、年末年始(12月30日~1月2日)

*2024年1月3日より営業いたします。

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

Instagram 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 山岸までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com