

EST. 1902
SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

資生堂パーラー 銀座本店 ~レストラン・カフェ・ショップ~
6月3日(火)より「“こだわりの卵”フェア」を開催

資生堂パーラーは、2014年6月3日(火)から7月13日(日)までの期間、資生堂パーラー銀座本店にて「“こだわりの卵”フェア」を実施いたします。

今回のフェアでは、2種類の特徴ある卵を使い、それぞれの美味しさを最大限に引き出したスイーツ&メニューをご提供します。ひとつは、お米を食べて育ち“黄身までが白い卵”を使った、エレガントな3品。そして、もうひとつは良質なビール酵母を飼料とした、産卵数が少なく貴重な“烏骨鶏の卵”でのプレミアムな3品です。ぜひお楽しみください。

《味わい》 黄身が白い卵 ……コクがありながらもスッキリした味
烏骨鶏の卵 ……濃厚で深い味

●ショップ “こだわりの卵”スイーツ

【白いロールケーキ 561円】

黄身が白い卵と米粉を使用した真っ白なロールケーキ。もちもち感たっぷりのスポンジで、同じく白い卵の特製カスタードクリームとリッチな生クリームを巻きました。



【烏骨鶏卵のプレミアムロールケーキ 2,000円】

クリームもスポンジも烏骨鶏の卵を使い、濃厚な風味で満足感たっぷりのロールケーキ。ハチミツを加えて、つややかな焼き色にもこだわりました。(BOX入り)

●サロン・ド・カフェ “こだわりの卵”デザート

【白いカスタードプリン 860円】

黄身が白い卵を使用し、低温でじっくりと焼き上げた色白のカスタードプリン。なめらかで奥行きのある伝統の味わいはそのままです。



【烏骨鶏卵のプレミアムバニラアイスクリー 1,000円】

烏骨鶏の卵黄で作った、濃厚な風味で味わい深い贅沢なバニラアイスクリー。新鮮な卵にこだわった逸品です。



●レストラン “こだわりの卵”メニュー

【白いオムライス 飛騨牛肉のピラフで 2,800 円】

黄身が白い卵を使用したインパクト抜群の白いオムライス。コクがあるのにスッキリとしたこの卵に一番合う中身を模索。デミグラスソースで煮込んだ飛騨牛を、ミンチと手切り肉にし、バターライスと混ぜ合わせました。風味と食感、二重の味わいをお楽しみください。



【烏骨鶏のオムライス

オマール海老と季節の野菜を添えて 4,800 円】

コクのある深い味わいの卵を贅沢に使ったオムライスです。オマール海老のコンソメスープで炊いたバターライスに、海老の身と野菜を加え、卵とのハーモニー抜群のオムライスに仕上げました。オマール海老と初夏の温野菜を添えた一皿でお楽しみください。



※表示価格は全て税込価格です。(レストランはサービス料 10%を別途頂戴いたします。)

※画像は全てイメージです。

東京銀座資生堂ビル

- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp>

1階 資生堂パーラー 銀座本店ショップ

Tel/03-3572-2147 営業時間/11:00~21:00

3階 資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ

Tel/03-5537-6231(予約不可)

営業時間/火~土曜日 11:30~21:00(L.O. 20:30) 日曜日・祝日 11:30~20:00(L.O. 19:30)

定休日/月曜日(祝日は営業)

4/5階 資生堂パーラー 銀座本店レストラン

Tel/03-5537-6241

営業時間/11:30~21:30(L.O. 20:30)

定休日/月曜日(祝日は営業)

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 こつがい 小番までお願いいたします。

Tel: 03-3289-2099