

EST. 1902
SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

資生堂パーラーのクリスマス 2014
～“メリークリスタル” きらめくクリスマス～

資生堂パーラーは、街中がきらめくこの季節に、銀座本店、日本橋高島屋店、横浜高島屋店、横浜そごう店、名古屋店、ファロ資生堂、ファロスロータイム、ル・ビストロ・資生堂にて、クリスマスのスペシャルメニュー&スイーツをご用意いたします。今年は11月1日に発売したクリスマススイーツのデザイン“クリスタル”をキーワードに、雪の結晶をモチーフにしたスイーツやクリスマスらしい贅沢な食材でのメニューをお届けいたします。

【4/5 階 銀座本店レストラン「クリスマスコース」】

●12月18日(木)～25日(木) 13,000 円（税込・サービス料別途 10%）※ご予約制

※12月23日(火)、24日(水)のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。



シェフ自ら厳選し仕入れた特別な食材を、ひと皿ひと皿に感謝の思いを込めてご用意いたします。お肉料理はシェフがお客さまのテーブルで最後の仕上げをするゲリドンサーヴィスで登場。デザートにはパティシエからのとっておきのお楽しみが隠されています。

- | | |
|-------|---|
| アミューズ | アーティーチョークのムース 鮑を添えて |
| 前菜 | 鴨とフォアグラのテリーヌ |
| スープ | 伝統のコンソメスープ |
| 魚料理 | クリスマスに届いた国産伊勢海老のソテー アメリケーヌソース |
| 肉料理 | 飛騨牛フィレ肉の岩塩パイ包み焼き トリュフソース(ゲリドンサーヴィス) |
| デザート | “夜空からのメリークリスタル”
ピスタチオのパルフェ チェリーとラズベリーのソルベと共に |
| コーヒー | |

【3階 銀座本店サロン・ド・カフェ 【クリスマススイーツ】】

●12月2日(火)～25日(木)



「資生堂パーラー物語」

¥2,450(税込) コーヒーまたは紅茶のポットサービス付

伝統の味と旬のデザート&フルーツ盛り合わせからなる月替わりの「資生堂パーラー物語」もクリスマスバージョンで登場します。



「新潟産 渡辺果樹園

ル・レクチェのクリスマスベリーパフェ」

¥1,830(税込)

「スノークリスタル」

コーヒーまたは紅茶付

¥1,980(税込)



モーツァルトを聴かせながら熟成させたル・レクチェを赤ワインでコンポートにしました。中にはミックスベリーのソールとミルクアイスクリーム、飾りもフレッシュのル・レクチェを載せました。

※フルーツの入荷状況によりご提供できない場合がございます。

マルカルポーネムースの上にイチゴのシャンパンゼリーをのせて、ピスタチオクリーム、イチゴのアイスクリーム、トリュフ入りのチョコレートムースとともに雪の結晶をイメージした一皿に仕上げました。

【10階 ファロ資生堂 「2014 Menu' di Natale」】

●12月19日(金)～25日(木) ¥18,000 (税込・サービス料別途 10%) ※ご予約制

※12月24日(水)、25日(木)はこちらのメニューのみのご提供となります。

※ランチタイムは¥10,000(税込・サービス料別途 10%)のクリスマス特別コースをご用意。

旬の食材とともに彩り豊かなお皿を、シェフ中尾が心を込めてお届けいたします。

	三種類のアミューズ
Antipasti	ベルギー産キャビアと車海老 コライユソース アンディーブとオレンジ風味のサラダ 温かい黒鮑と白いポレンタ ウイキョウの香り
Primo	ブレス産七面鶏と黒トリュフのタヤリンを玉ねぎで包みこんで
Carne	和牛フィレ肉のグリル 色彩ゆたかな野菜のソース
Dolce	“アルペロ ディ ナターレ” カシスと栗のムースグラッセ 赤いフルーツをちりばめて
プチフル	コーヒー



【11 階 ファロスロータイム「クリスマスコース」】

●12月20日(土)～25日(木) ¥8,500(税込)



旬野菜の小さな一皿

鮮魚のカルパッチョ カラスミと冬野菜のスライス

オマール海老のポシェ 甲殻類の軽いソースとシート

国産牛フィレ肉とフォアグラのポアレ トリュフのソース

季節野菜のココット蒸し

ホワイトショコラのムース 甘酸っぱいベリーソース

コーヒーまたは紅茶

【ル・ビストロ・資生堂「クリスマスコース」】

●12月19日(金)～25日(木)



ランチ ¥5,724(税込・サービス料別途 10%)

ディナー¥8,100(税込・サービス料別途 10%)

※写真はディナーメニューのイメージ

【支店レストラン】

◆日本橋高島屋店「クリスマスコース」◆

12月19日(金)～25日(木)

メイン1品 ¥5,400円 2品 ¥7,560



◆横浜高島屋店「クリスマスメニュー」◆

12月8日(月)～25日(木) ¥3,564



◆横浜そごう店「クリスマスプレート」◆

12月17日(水)～25日(木) ¥4,104



◆名古屋店「クリスマスコース」◆

12月22日(月)～25日(木) ¥6,912



※表示価格は全て税込価格です。写真は全てイメージです。メニューは変更になる場合がございます。

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)
- ※12月22日(月)は営業いたします。

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4/5階
- 電話 03-5537-6231
- 営業時間 火～土11:30～21:00 (L.O.20:30) 日・祝11:30～20:00 (L.O.19:30)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業)

ファロ資生堂

- 住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10階
- 電話 03-3572-3911
- 営業時間 11:30～15:30 (L.O.14:30) 17:30～23:00 (L.O.21:30)
- 定休日 日曜日(月曜祝日の場合は営業・祝日不定休)
- URL <http://faro.shiseido.co.jp/restaurant>

ファロ スロータイム

- 住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル11階
- 電話 03-3572-3922
- 営業時間 月～土11:30～22:00 (L.O.21:00) 祝日11:30～17:00 (L.O.16:00)
- 定休日 日曜日
- URL <http://faro.shiseido.co.jp/slowtime/>

ル・ビストロ・資生堂

- 住所 東京都新宿区西新宿1-1-4 京王百貨店新宿店8階
- 電話 03-5321-8134 ※クリスマスコースのご予約を承ります。
- 営業時間 11:00～22:00 (L.O.21:00)
- 定休日 百貨店に準じます

※12月24日のディナータイムはクリスマスコースのみのご用意となります。

日本橋高島屋店

- 住所 東京都中央区日本橋2-4-1 高島屋日本橋店本館8階
- 電話 03-3211-4111 (代) ※クリスマスコースのご予約は12月18日(木)まで承ります。
- 営業時間 11:00～21:30 (L.O.21:00) ※クリスマスコースは17:00～20:00 (L.O.)
- 定休日 百貨店に準じます

横浜高島屋店

- 住所 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店6階
- 電話 045-311-5111 (代)
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O.19:15)
- 定休日 百貨店に準じます

横浜そごう店

- 住所 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店2階
- 電話 045-465-5733
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O.19:15) ※クリスマスプレートは19:00 (L.O.)
- 定休日 百貨店に準じます

名古屋店

- 住所 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ12階
- 電話 052-588-2240 ※クリスマスコースのご予約を承ります。
- 営業時間 11:00～23:00 (L.O.22:00) ※クリスマスコースは17:00～
- 定休日 年中無休

〈銀座本店・支店共通〉

- URL <http://parlour.shiseido.co.jp>

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 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp