

## 資生堂パーラー 銀座本店 レストランにて 「緑のオムライス」&「美味しいお魚メニュー」をご用意

資生堂パーラーは、2015年5月19日（火）から6月21日（日）までの期間、銀座本店 レストランにて、“新緑の季節”を見た目から感じていただける『緑のオムライス』、そして、毎回好評の「美味しいお魚メニュー」をご用意いたします。シェフ自らが足を運び、厳選した漁港から取り寄せた旬のお魚を、おすすめの調理法、ソースでお楽しみいただく『シェフのお薦めコース』です。お魚は実際に見てお選びいただける嬉しいおもてなし。資生堂パーラー 銀座本店で味覚から季節を満喫してください。



### 【緑のオムライス】 2,900円

ホウレン草を混ぜ合わせた卵で野菜とチーズを贅沢に入れたトマト風味のライスを包みました。色合いも鮮やかなオムライスです。



### 【シェフのお薦めコース】

#### ●Aコース：5,500円（税込）※ランチのみのご用意となります。

《前菜》オマール海老と野菜のゼリーよせ トマトのクーリーと共に

《魚料理》★お好みの鮮魚をお選び下さい。

シェフのお薦めの調理法、ソースでご用意いたします。

山口県萩港 旬の白身魚

長崎県佐世保港 旬の白身魚

伊勢海老のソテー ナンチュアソース(+¥1,500)

あわびのステーキ ベアルネーズソース(+¥1,000)

《デザート》★お好みのデザートをお選び下さい。

アーモンドのブラマンジェ アプリコットジュレと共に

フロマージュブランのパルフェ

パイナップルのコンフィと青りんごのシャーベット添え

《コーヒー》

#### ●Bコース：9,000円（税込）

《前菜》オマール海老と野菜のゼリーよせ トマトのクーリーと共に

《スープ》冷たいトウモロコシのクリームスープ

《魚料理》★お好みの鮮魚をお選び下さい。シェフのお薦めの調理法、ソースでご用意いたします。

山口県萩港 旬の白身魚

長崎県佐世保港 旬の白身魚

伊勢海老のソテー ナンチュアソース(+¥1,500)

あわびのステーキ ベアルネーズソース(+¥1,000)

《肉料理》フランス産 鴨胸肉のロースト 赤ワインビネガーソース

《デザート》★お好みのデザートをお選び下さい。

アーモンドのブラマンジェ アプリコットジュレと共に

フロマージュブランのパルフェ パイナップルのコンフィと青りんごのシャーベット添え

《コーヒー》

※写真はイメージです。  
※別途サービス料を10%頂戴いたします。

### 【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. 0.20:30)

■定休日 月曜日（祝日の場合は営業）

■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：03-3289-2099/080-1215-8848 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp