

資生堂パーラー 銀座本店 レストラン 10月27日(火)より「秋の味覚コース」をご用意

資生堂パーラーは、2015年10月27日(火)から11月29日(日)までの期間、銀座本店 レストランにて、「秋の味覚コース」をご用意いたします。この季節に一番おいしくなる牡蠣や蝦夷鹿肉、松茸などを調理長自らが厳選。大地と海の旬の食材を取り入れたプリフィックススタイルのコースメニューです。お好みをお選びいただけるよう、魚・肉料理を各3品、スープについても2品をご用意いたしました。ぷりぷりの厚岸産牡蠣フライも登場します。食欲の秋にふさわしい秋の味覚を存分にお楽しみください。

【秋の味覚コース】

昼：Aコース アミューズ・前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー 6,500円(税込)

夜：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 7,500円(税込)

昼/夜：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 9,000円(税込)

※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。



<アミューズ>

和栗と小海老のクロケット

<前菜>

軽く火を通したサーモンのコンフィ クミンの香り

★各箇所よりお好みのお料理をお選び下さい。

<スープ>

オマール海老風味のチャウダー

コンソメロワイヤル 松茸の香り (+500円)

<魚料理>

厚岸産 牡蠣フライ タルタルソース

平目のムニエルとホウレン草のピューレ マッシュルームソース

佐渡産※ 黒アワビのステーキ ベアルネーズソース (+1000円)

<肉料理>

青森県産 鴨胸肉のロースト 茄子のハチミツコンフィ添え

蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース

飛騨牛肉のローストビーフ グレイビーソース (+1000円)

<デザート> 栗とチョコレートのテリーヌ仕立て 胡麻のアイスクリームと共に

バニラムースと洋ナシのソテー 塩キャラメルアイスクリームを添えて

※10月中は禁漁期のため、佐渡産ではなく、国産の黒アワビをご用意いたします。

《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.O. 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 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp