

資生堂パーラー レストランのクリスマス GINZA CHRISTMAS 2015～心華やぐクリスマス～

資生堂パーラーは、街中がきらめくこの季節に、各店にてクリスマスのスペシャルメニューをご用意いたします。今年“心華やぐクリスマス”をテーマに、みなさまと一緒に過ごすあたたかで楽しいクリスマスをイメージしたコースをご用意いたします。資生堂パーラーで笑顔あふれるクリスマスお過ごしください。
<http://parlour.shiseido.co.jp/event/>

【4/5 階 銀座本店レストラン「クリスマスコース」】

●12月17日(木)～25日(金) ¥13,800 (税込・サービス料別途 10%) ※ご予約制



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ビスで登場。
見た目にも華やかなコースです。

アミューズ	ブリオッシュで包んだ フォアグラのテリーヌ
前菜	佐渡産 黒アワビのソテー トリュフの香り
スープ	伝統のコンソメスープ
魚料理	伊勢海老のムニエル ナンチュアソース ポテトのピューレ添え
肉料理	飛騨牛ロース肉の岩塩パイ包み焼き マデラソース (ゲリドンサービス)
デザート	クリームチーズのパルフェ “ツリー仕立て” 赤いベリーとともに
コーヒー	

※12月23日(水・祝)、24日(木)のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。
※12月23日(水・祝)、24日(木)、25日(金)は弦楽二重奏の生演奏をお楽しみいただけます。

【10 階 ファロ資生堂「2015 Natale」】

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

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

- ・生ハムとカリフラワームースの小さなタルト
- ・ブラータチーズとバジリコのピューレ
- ・毛蟹とトマトチップ

やわらかく蒸し上げた黒鮑と海水のジュレ ジャガイモとベルギー産キャヴィア添え
オマール海老のヴァポーレとドライ木苺を塗した帆立貝のムース クレソンのソース レモングラスの香り

七面鳥を詰めた三色ファゴッティーニ 黒トリュフソース

パートブリックで包んだ和牛ほほ肉とフォアグラのロースト
栗のヴルーテとチャツネを添えて

苺とミルクのヴァシュラン メレンゲと共に
プチフル
カフェ

※12月23日(水・祝)、24日(木)、25日(金)のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。
※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いたします。



【11階 Bar S(バー エス)“クリスマスメニュー”】

●12月21日(月)～26日(土) ※価格は税込、別途カバークラージ有

※23日(水・祝)、26日(土)は臨時営業、18日(金)、25日(金)は27:00(L.O.26:30)まで営業いたします。



クリスマスイメージした限定カクテルや、シャンパーニュのフリーフロー、クリスマススペシャルディッシュなどで華やかなクリスマスを演出いたします。

★クリスマス限定カクテル

バー エス クリスマス (写真左) ¥1,600

グリーン エンジェル (写真右) ¥1,500

★クリスマスシャンパーニュフリーフロープラン

¥6,000 (2時間制)

※1時間30分 L.O./最終オーダー受付 21:30

★クリスマススペシャルディッシュ

ブレス産 鶏モモ肉のコンフィ キノコのピューレとともに ¥2,200

オードヴルバリエ (3つの前菜の盛り合わせ) ¥2,200

【支店レストラン】 ※価格は税込

◆日本橋高島屋店 「クリスマスコース」◆

12月21日(月)～25日(金)

メイン1品 ¥7,560 2品 ¥10,800



◆横浜高島屋店 「クリスマスメニュー」◆

12月14日(月)～25日(金) ¥3,888



◆横浜そごう店 「クリスマスコース」◆

12月19日(土)～25日(金) ¥4,644



※写真はメイン魚料理のイメージです。

◆名古屋店 「クリスマスコース」◆

12月22日(月)～25日(金) ¥7,182



【ル・ビストロ・資生堂「クリスマスコース」】

●12月19日(土)～25日(金)

ランチ ¥5,940 (税込・サービス料別途10%)

ディナー ¥8,424 (税込・サービス料別途10%)

※12月10日(木)までにご予約のお客さまには、グラススパークリングワインをサービスいたします。

※12月24日(木)のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。

※写真はディナーメニューのイメージです。



【ル サロン ジャック・ボリー「MENU DE NOËL 2015」】

●2015年12月23日(水)～26日(土) ¥18,000(税込・サービス料別途10%)

ジャック・ボリーのエスプリを感じる、贅沢な食材で仕立ててられたクリスマスならではの特別コースです。

生うにのロワイヤル 潮の香りと共に
オマール海老とアボカドのサラダ仕立て トリュフの香りたどようソースノイリー
ふんわりした帆立貝のブルーデ カレー風味のカプチーノ仕立て
キャビアをまとった甘鯛のヴァプール 香り豊かなフヌイユのクリーム
あか牛フィレ肉のボワレ ソース ジュド トリュフ
シャンパンソルベ
デザートワゴン
プティフル
カフェ



※12月24日(木)のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。

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月の月曜日は営業いたします。

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>

Bar S (バー エス)

■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 17:00～23:30 (L.O. 23:00) ※12月18日(金)、25日(金)は27:00 (L.O. 26:30) まで営業いたします。
■定休日 土曜日・日曜日・祝日 ※12月23日(水・祝)、26日(土)は営業いたします。
■URL <http://faro.shiseido.co.jp/Bar/S>

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)
■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.) ★12月20日までにご予約ください。
■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) ※事前のご予約は承っておりません。
■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
■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>

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
■営業時間 11:00～22:00 (L.O. 21:00)
■定休日 百貨店に準じます
■URL <http://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/lebistroshiseido/>

ル サロン ジャック・ボリー

■住所 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館4階 ■電話 03-5363-5688
■営業時間 10:30～20:00
■定休日 百貨店に準じます
■URL <http://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

★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。

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 小幡までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp