

資生堂パーラー 銀座本店 レストランにて こだわりの“国産チーズ”をご用意

資生堂パーラーは、2015年12月12日（土）から、銀座本店 レストランにて、新たなメニューに“国産のチーズ”をご用意しています。調理長自らがこだわりの食材を求めて現地に赴き厳選した、北海道 白糠酪恵舎（しらぬからくけいしゃ）のバラエティに富んだチーズの数々です。チーズはお客さまの目の前で切り分けます。スタッフとの会話も楽しみながら、お好みのものをぜひご賞味ください。



北海道 白糠酪恵舎 チーズ ¥700～

イタリアのチーズ作りをベースにし、北海道の生乳で丁寧に作り上げられた国産チーズをご用意いたしました。「チーズ工房 白糠酪恵舎」では、生乳本位のチーズづくりにこだわり、高い品質のチーズをつくっています。ミルクを感じるクリーミーな味わいのバラエティに富んだチーズを、お好みで1種類からご用意いたします。

※チーズ工房 白糠酪恵舎

「搾りたての生乳をチーズにしてより多くの人に提供し、山の豊かさを共有しよう！」と平成6年から若い酪農家を中心にチーズ造りを始め、平成13年4月、20人により設立されたチーズ工房。美しく豊かな自然に恵まれ、搾りたての美味しい生乳がある北海道の酪農村 白糠町の恵みを生かし、「食べた人が幸せな気持ちになれるチーズ」を作っている。

【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 (20:30L.O.)
- 定休日 月曜日（祝日の場合は営業）※12月は営業
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>

※年末は12月29日（火）まで（20:00L.O.）、年始は2016年1月3日（日）より営業（20:00L.O.）、4日（月）臨時営業（20:00L.O.）、5日（火）臨時休業いたします。