

## 資生堂パーラー 名古屋店にて 資生堂パーラー総調理長＜座間勝＞スペシャルフェア開催

～銀座本店では、ご好評の“美味しいお魚”コースが登場～

資生堂パーラー 名古屋店では、6月1日（水）～30日（木）の期間、資生堂パーラー 総調理長 座間 勝による初のスペシャルコースをご用意いたします。伝統の味を継承しながら、モダンで繊細な技を極めた座間が、肉をはじめとする地元の美味しい食材を厳選し、名古屋店だけの特別メニューに仕立てました。進化し続ける銀座の本物の味わいと融合した名古屋店ならではのこだわりメニューを、この機会に是非ご賞味ください。また、資生堂パーラー 銀座本店では、5月31日（火）～6月30日（木）まで、和歌山産直の美味しいお魚をメインとしたコースをご用意いたします。この季節ならではの味覚をぜひご堪能ください。



資生堂パーラー 総調理長  
座間 勝

### 【名古屋店限定 資生堂パーラー座間総調理長フェア／6月1日～30日】

初夏をイメージし、目にも鮮やかな彩り野菜を添えたお皿に仕立てました。

#### 「スペシャルランチ」3,240円（税込）※11:00～17:00

ヴィシソワーズ

舌平目と小海老のヴァプール 軽いサフラン風味のソース または  
飛騨旨豚バラ肉のブレゼと奥美濃古地鶏胸肉のポワレ ラタトゥイユ添え  
資生堂パーラー伝統のプリン

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー



#### 「スペシャルフルコース」6,993円（税込）※11:00～23:00 (L.O. 22:00)

アミューズ・ブーシュ

海の幸のサラダ仕立て 夏野菜を使ったガスパチョソース

ヴィシソワーズ

舌平目と小海老のヴァプール 軽いサフラン風味のソース

飛騨旨豚バラ肉のブレゼと奥美濃古地鶏胸肉のポワレ ラタトゥイユ添え

デザートは下記3種類から一品をお選びください

(ミニストロベリーパフェ・ミニチョコレートパフェ・資生堂パーラーの伝統のプリン)

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー



#### 《資生堂パーラー 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 ※ご予約は 17:00 以降のコース料理のみ可

■営業時間 11:00～23:00 (L.O.22:00) ■定休日 年中無休

## 【銀座本店 シェフのおすすめ“美味しいお魚”コース／5月31日～6月30日】

新鮮なお魚をその場で見てお選びいただくご好評のコースです。“和歌山の海”へシェフ自らが足を運び厳選した産直の魚を、おすすめの調理法、ソースでお楽しみいただきます。今が旬の「梅雨いさき」など、美しい海と黒潮が育んだ海産物を東京・銀座 資生堂パーラーで満喫してください。デザートには、資生堂パーラー 銀座本店パティシエのコンテスト入賞作品をアレンジした“旬のレモンタルト”が登場します。



昼：Aコース	前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー	5,500円（税込）
夜：Aコース	前菜・スープ・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー	6,500円（税込）
昼／夜：Bコース	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。

<前菜>	天然本マグロと焼きナスのサラダ仕立て
<スープ>	冷製カボチャのクリームスープ または コンソメジュレとポテトのクリームスープ“パリソワーズ”（+500円）
<魚料理>	● <u>和歌山県で獲れたお好みの鮮魚をお選びください。</u> <u>シェフおすすめの調理法、ソースをご用意いたします。</u> ※和歌山県産 あわびのステーキ ベアルネーズソース（+¥1,000～）
<肉料理>	ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト または 飛騨牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで（+1,500円）
<デザート>	～パティシエ デセール・コンテスト3位入賞作品～ アシェット タルト シトロン コアントローとハーブの香り
<コーヒー>	

※写真はイメージです。

### 《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）

銀座本店・名古屋店 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](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)