

資生堂パーラー 銀座本店～レストラン、サロン・ド・カフェ、ショップ～
7月1日(金)より「こだわりの卵メニュー」が登場

資生堂パーラーは、銀座本店 レストラン、サロン・ド・カフェ、ショップにて、2016年7月1日(金)から7月24日(日)までの期間、「こだわりの卵メニュー&スイーツ」を展開いたします。お米を食べて育ち“黄身までが白い卵”で作る『白いオムライス』『白いプリン』『白いロールケーキ』は見た目もエレガントな3品。それぞれが、コクがありながらもスッキリとした味わいの卵に合うレシピで作られています。見た目と味わいの両方をお楽しみください。

【銀座本店 レストラン シェフのお薦め“こだわりの卵”メニュー】

「白いオムライス 飛騨牛とラタトゥイユのピラフで」 2,900円(税込・別途サービス料10%)

“黄身が白い卵”を使用したインパクト抜群の白いオムライス。飛騨牛フィレ肉のローストと野菜、チーズをふんだんに入れたトマト風味のライスと白いオムレツで包みました。白と赤のコントラストも楽しいひと品です。



【銀座本店 サロン・ド・カフェ “こだわりの卵”デザート】

「白いプリン～銀座のハチミツとの出会い」

単品 980円(税込) / コーヒーまたは紅茶付 1,550円(税込)

“黄身が白い卵”と銀座で採れた蜂蜜を使用した色白のカスタードプリン。なめらかで奥行きがありながらも、すっきりと繊細な味わいです。お好みでカラメルをかけてお召し上がりいただけます。



【銀座本店ショップ “こだわりの卵”スイーツ】

「白いロールケーキ」 561円(税込)

“黄身が白い卵”と米粉を使用した真っ白なロールケーキ。もちもち感たっぷりのスポンジで、白い卵の特製カスタードクリームとリッチな生クリームを巻きました。フワフワとかわいいケーキは手土産にもおすすめです。



※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更となる場合がございます。

《東京銀座資生堂ビル》

■住所 東京都中央区銀座 8-8-3

■URL <http://parLOUR.shiseido.co.jp>

4/5階 資生堂パーラー 銀座本店(レストラン)

TEL/03-5537-6241 営業時間/11:30~21:30(L.O. 20:30) 定休日/月曜日(祝日は営業)

3階 資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ

TEL/03-5537-6231(予約不可)

営業時間/火~土曜日 11:30~21:00(L.O. 20:30) 日曜日・祝日 11:30~20:00(L.O. 19:30)

定休日/月曜日(祝日は営業)

1階 資生堂パーラー 銀座本店ショップ

TEL/03-3572-2147 営業時間/11:00~21:00 定休日/無休

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 Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp