

資生堂パーラー 銀座本店 レストラン

2017年1月10日(火)より熱々の『グラタン&シチューフェア』を開催

2017年に創業115年を迎える資生堂パーラー。銀座本店レストランでは、2017年1月10日(火)から1月31日(火)まで、その幕開けに恒例の「グラタン&シチューフェア」を開催いたします。初登場となる「シーフードと彩り野菜のオランダーズソースグラタン」やレストラン開業当時から続く自慢の「ビーフシチュー」などの美味しい5品です。こころもからだもあたたまるメニューとおもてなしで、2017年もみなさまとのいいご縁をつないでまいります。

<銀座本店 レストラン 『グラタン&シチューフェア』> ※価格は税込。別途サービス料10%

●2017年1月10日(火)～31日(火)

【シーフードと彩り野菜のオランダーズソースグラタン 3,200円】



新鮮なシーフードと彩り野菜に、オランダーズソースをかけて焼き上げました。有頭海老、舌平目、帆立貝の旨味が美味しさを引き立てます。

【ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル 3,500円】



レストラン開業当時から続く自慢のシチュー。
4日間かけて仕込むデミグラスソースの味わい、1晩ミルポワと一緒に赤ワインに漬け込んだビーフのやわらかさがたまりません。テーブルまで熱々でお持ちいたします。

【国産牛タンシチュー ポテトピューレ添え 3,500 円】



濃厚なデミグラスソースとトマトで煮込み、柔らかく仕上げました。
この時期だけ味わえる美味しさです。

【牡蠣のフローレンス風グラタン 2,900 円】



今が旬の牡蠣を楽しむグラタンです。
ホウレン草とホワイトソースが牡蠣の美味しさと良く合います。

【帆立貝のコキユグラタン 2,900 円】



ホワイトソースの中にはたっぷりの帆立貝と海老。
レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒に香ばしく焼き上げました。

※プラス1,540円で、お好みのお料理と一緒に本日のスープ、サラダ、コーヒーをセットでご用意いたします。

※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容が変更になる場合がございます。

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)

※2016年12月30日(金)~2017年1月2日(月・祝)は休業させていただきます

※2016年12月29日(木)、1月3日(火)~1月9日(月・祝)は 21:00閉店とさせていただきます。

■URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp