

第2弾『資生堂パーラー創業115周年特別コース』をご用意

資生堂パーラーは、銀座本店にて2017年9月30日（土）から10月31日（火）までの期間、創業115周年を記念した特別コースをご用意いたします。人気の「スープ・ド・ポワソン」や西洋料理の王道メニュー「ローストビーフ」など、今なお愛される洋食メニューからなるコースです。コースデザートはケーキやアイスクリームなどが並ぶワゴンスタイルで登場。サービススタッフも当時を思わせる復刻版の制服でみなさまをお迎えいたします。新しさと伝統が織りなす特別メニューをお楽しみください。



「創業115周年特別コース」（価格は税込。別途サービス料10%を別途頂戴いたします。）

ランチAコース	前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー	7,000円
ランチBコース	前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー	12,000円
ディナーAコース	アミューズ・前菜・スープ・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー	8,500円
ディナーBコース	アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー	12,500円

生タラバガニで仕立てる昔ながらの「クラブサラダ」をみずみずしい梨と合わせた新メニューや、調理長渾身の「スープ・ド・ポワソン」でいただく魚料理。肉質の優れた黒毛和種“鹿児島黒牛”を使ったジューシーなローストビーフやフィレ肉のステーキなどからなる115周年ならではの特別コースです。もっちりした自家製パンもお楽しみのひとつです。

アミューズ	白身魚のニソワーズ
前菜	タラバガニと梨のサラダ仕立て フルーツトマトを添えて
スープ	伝統のコンソメスープ または オニオングラタンスープ(+¥500)
魚料理	活車海老、帆立貝、白身魚のソテーと スープ・ド・ポワソン
肉料理	鹿児島黒牛のローストビーフ グレイビーソース または 鹿児島黒牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥1,500)
デザート	ケーキをワゴンから
コーヒー	



〈資生堂パーラー 銀座本店〉

- 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)、年末年始
- 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