

銀座本店にて秋を満喫するコースをご用意

資生堂パーラーは、2017年11月1日（水）から11月30日（木）までの期間、銀座本店レストランにて、「秋の味覚コース」をご用意しています。この季節に味わい深くなるアイナメや牡蠣などを産地にもこだわりメニューに仕立てました。旬のメヒカリ、蝦夷鹿、サボイや赤栗かぼちゃなどの秋野菜をはじめ、大地と海の旬の食材を取り入れたプリフィックススタイルのコースメニューです。魚・肉料理を各3品、スープは北海アサリと松茸の2品をご用意いたしました。デザートはマロンやメープル、アップルなど秋を感じる食材で登場します。食欲の秋を満たす味覚の数々を存分にお楽しみください。



【秋の味覚コース】

昼：Aコース	アミューズ・前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー	6,000円（税込）
夜：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	7,000円（税込）
昼／夜：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	9,500円（税込）

※別途サービス料を10%頂戴いたします。写真はイメージです。

- <アミューズ> メヒカリのフリット
- <前菜> 京鴨のモモ肉と砂肝のコンフィ サラダ仕立て
- ※各箇所よりお好みのお料理をお選びください。
- <スープ> 北海アサリのチャウダー
松茸香るコンソメロワイヤル（＋¥500）
- <魚料理> 北海道産 アイナメのポワレ 白ワインソース
厚岸産 牡蠣フライ タルタルソース
- <肉料理> 飛騨牛のポトフ 秋野菜と共に
蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤ワインソース
飛騨牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで（＋¥1,500）
- <デザート> オレンジ香る マロンクリームとブルノワゼットのアイスクリーム
秋の小路 メープルの味わいりんごと共に



<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