

2017年のいいご縁に感謝を込めたクリスマスメニューを 創業115周年の資生堂パーラーで★

資生堂パーラーは、創業115周年の感謝を込めたクリスマススペシャルメニューをご用意いたします。各店舗それぞれが趣向を凝らしたコースやプレート、デザートの数々です。ご家族、ご友人、恋人と笑顔あふれるクリスマスお過ごしください。<http://parLOUR.shiseido.co.jp/event/>

【銀座本店(レストラン)】

●『クリスマスコース』 2017年12月18日(月)～12月25日(月) 13,800円 (税込・サービス料別途10%/ご予約制)



産地にこだわり、シェフ自らが厳選した食材を使ったクリスマスだけの限定メニューです。伊勢海老は魚介の旨味が詰まったスープ仕立てでご用意。絶妙な焼き色の肉料理はシェフがお客さまの目の前で切り分け、盛り付けいたします。華やかなコースをお楽しみください。

〈アミューズ〉徳島県産 鮑のコンフィ フヌイユと香味野菜添え
 〈前菜〉鴨とプラムのテリーヌ プティサラダを添えて
 〈スープ〉帆立貝のブルーテ 泡雪と共に
 〈魚料理〉千葉県産 伊勢海老のソテー ナージュ仕立て
 〈肉料理〉常陸牛フィレ肉の岩塩パイ包み焼き マデラソース
 〈デザート〉ラズベリーとピスタチオのパルフェ シャンパンソース
 コーヒー

※12月23日(土・祝)、24日(日)のディナータイムは『クリスマスコース』のみになります。

※12月23日(土・祝)、12月24日(日)、25日(月)は弦楽二重奏の生演奏をお楽しみいただけます。

※お子さまクリスマスコース(5,000円 税込・別途サービス料10%)もご用意しております。

【支店レストラン】

お買いものの合間に楽しめるプレート、ゆっくり味わうコースディナーなど、各店舗の調理長が工夫を凝らした限定メニューです。

かわいらしく、美味しく、スペシャル感とともにクリスマスらしい色合いにもこだわりました。

ご家族、ご友人と一緒に心躍るひとときを。



◆横浜高島屋店「クリスマスコース」◆

2017年12月12日(火)～25日(月) 3,888円(税込)



ソフトシェルシュリンプ、牛フィレ肉など、こだわりの食材で仕立てたスペシャルメニューです。デザートもクリスマスをイメージ。

◆横浜そごう店「クリスマスメニュー」◆

2017年12月19日(火)～25日(月) 3,600円(税込)



メインディッシュはレンコンダイと天使の海老のヴァールまたは牛フィレ肉のポワレからチョイス。ミニストロベリーパフェも!

◆日本橋高島屋店「クリスマスコース」◆

2017年12月22日(金)～25日(月) 5,832円(税込)



メインディッシュは金目鯛のヴァールまたは牛ショートリブのローストからチョイス。フォアグラのポワレとの盛り合わせです。

◆名古屋店「クリスマスコース」◆

2017年12月22日(金)～25日(月) 6,912円(税込)



タラバガニ、キャビア、舌平目、ウニ、牛フィレ肉、トリュフ、あまおう苺など贅沢な食材によるスペシャルメニューです。

【ル・ビストロ・資生堂】

●「クリスマスコース」2017年12月21日(木)～25日(月)



ランチ 5,940円(税込・サービス料別途10%)
ディナー 8,100円(税込・サービス料別途10%)

※クリスマスコース期間中は一部通常コースはございません。
※12月24日(日)のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。

ランチは真鯛のポワレまたは国産牛のステーキ、ディナーは天使の海老と舌平目のアントワネット風または国産和牛フィレ肉のポワレをメインディッシュに。伝統的なフレンチのクリスマスコースです。

【ファロ資生堂】

●「Menu' di Natale 2017」2017年12月23日(土・祝)～25日(月) 23,000円(税込・サービス料別途10%)

イタリアンカラーを練り込んだ自家製トルテッリなど、クリスマスならではの彩鮮やかなメニューを旬の食材とともにお届けします。銀座を照らす灯台(ファロ)で大切な方と素敵なクリスマスをお過ごしください。



三種類のアミューズ

伊勢海老のクリスマスツリー仕立て イカ墨とカラスミのソース
やわらかく蒸しあげた黒鮑 肝のソース

ウイキョウのストウファートを添えて

七面鳥とフォアグラを詰めたイタリアンカラーの三色トルテッリ

コンソメのスープに浮かべて

カネロニのトロンケッティ 切り株の様に 鰻のソテーと共に

和牛フィレ肉のパイ包み焼き 味わい豊かな黒トリュフソース

聖夜のクリスマスプレゼント ベリーベリーをちりばめて

コーヒーとプティフル

※ランチタイム:12月16日(土)～25日(月)はクリスマスランチコース(10,000円:税込・サービス料別途10%)もご用意しています。

※ディナータイム:2017年12月16日(土)～22日(金)はアラカルトとディナーコース、23日(土・祝)、24日(日)はクリスマスメニューのみ、25日(月)はアラカルトとクリスマスメニューのご用意となります。

【Bar S(バー エス)】

東京銀座資生堂ビルの最上階、開放的な空間に浮かぶ赤いオブジェがきらめきロマンティックなクリスマスを演出します。

●クリスマスメニュー：2017年12月18日(月)～25日(月)

「ノエル ノエル」3,800円(税込・別途カバーチャージ有)

シャンパン、カクテル、ウイスキーなどメニュー(マンスリーカクテルなどの一部を除く)の中から好みのドリンク2杯+クリスマスアミューズ3品のスペシャルセットです。

●マンスリーカクテル：2017年12月1日(金)～29日(金)

今月のカクテルは苺を使った3種。クリスマスらしいルージュカラーをご用意。



「ロッシーニ」2,000円(写真左)

Fresh Strawberry、Champange

ロッシーニとは1800年代に活躍したイタリアの作曲家。相性抜群の“甘酸っぱい苺と香り高いシャンパン”を合わせ、上品な口当たりのカクテルに仕上げました。ミモザやベリーニと共に、フルーツシャンパンの代表格です。

「ストロベリーモヒート」1,900円(写真中央)

Fresh Strawberry、Fresh Mint、Fresh Lime、Rum、Soda Water
爽やかなミント、ライムの香りとジューシーで甘酸っぱい苺のハーモニー。旬のフルーツを楽しめるモヒートです。

「ディ・ベリータ」1,900円(写真右)

Tequila、Lime Juice、Strawberry、Raspberry、Orange Curasao、Strawberry syrup

2種類のベリーとテキーラを合わせてマルガリータのスタイルに仕立てました。

濃厚で情熱的な味わいをお楽しみください。

※12月23日(金・祝)、24日(土)は臨時営業いたします。

【ル サロン ジャック・ボリー】

●「MENU DE NOËL 2017」2017年12月22日(金)～25日(月) 20,000円(税込・サービス料別途10%)

ジャック・ボリーならではの「キャビアをまとった甘鯛のヴァプール」やアミューズ・ブーシュに登場する「マロンのブルーテ」は、エスプリを受け継ぎ、そのままのレシピで登場。新たなエッセンスも加えた「鮑のポツシェ」などとともに、贅沢な食材で仕立てたスペシャルコースです。

アミューズ・ブーシュ

オマール海老のサラダ アーティシヨールのムースリーヌ

新鮮な鮑のポツシェ クレソンのピューレ添え

バージンオイルとハーブの香り

キャビアをまとった甘鯛のヴァプール フヌイユのクリーム

和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース

シャンパンソルベ

デザートワゴン

プティフール

カフェ



※ディナータイム:

12月22日(金)、23日(土・祝)はクリスマスコースとディナーコース(12,000円 税込・サービス料別途10%)のみのご用意となります。

12月24日(日)、25日(月)はクリスマスコースのみのご用意となります。

【店舗情報】

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）※12月の月曜日は全て営業

日本橋高島屋店

- 住所 東京都中央区日本橋2-4-1 高島屋日本橋店本館8階 ■電話 03-3211-4111（代）
- 営業時間 11:00~21:30 (L.O. 21:00) ※クリスマスコースは16:00~（ご予約のお席は17:00~）/ご予約受付12月20日まで
- 定休日 百貨店に準じます

横浜高島屋店

- 住所 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店6階 ■電話 045-311-5111（代）
- 営業時間 10:00~20:00 (L.O. 19:15) ※事前のご予約は承っておりません。
- 定休日 百貨店に準じます

横浜そごう店

- 住所 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店2階 ■電話 045-465-5733
- 営業時間 10:00~20:00 (L.O. 19:15) ※12月22日（金）、23日（土・祝）は~21:00(L.O. 20:15)
12月24日（日）は~20:30(L.O. 19:45)
- ◎クリスマスコースは19:00 (L.O.) ※事前のご予約は承っておりません。
- 定休日 百貨店に準じます

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
- 営業時間 11:00~23:00 (L.O. 22:00) ※クリスマスコースは17:00~
- 定休日 年中無休（JRセントラルタワーズに準じます）
- 〈銀座本店・支店共通〉URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>

ル・ビストロ・資生堂

- 住所 東京都新宿区西新宿1-1-4 京王百貨店新宿店8階 ■電話 03-5321-8134
- 営業時間 11:00~22:00 (L.O. 21:00)
- 定休日 百貨店に準じます
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/lebistroshiseido/>

ファロ資生堂

- 住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10階 ■電話 03-3572-3911
- 営業時間 11:30~15:30 (L.O. 14:30) 17:30~23:00 (L.O. 21:30)
- 定休日 日曜日（月曜祝日の場合は営業・祝日不定休）
- URL <http://faro.shiseido.co.jp/>

Bar S（バー エス）

- 住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル11階 ■電話 03-3572-3922
- 営業時間 17:00~23:30 (L.O. 23:00)
- 定休日 土曜日・日曜日・祝日 ※12月23日（土・祝）、24日（日）は営業
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/bar/s/>

ル サロン ジャック・ボリー

- 住所 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店本館4階 ■電話 03-5363-5688
- 営業時間 10:30~20:00/ランチ 11:00~14:30(L.O.) ディナー 17:00~19:00(L.O.)
- 定休日 百貨店に準じます
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

★写真は全てイメージです。

★食材の入荷状況などによりメニュー内容は変更になる場合がございます。

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