

新しいシーズンを元気に！お肉が選べる「シェフのお薦めコース」をご用意

資生堂パーラーは、銀座本店にて2018年4月3日（火）から4月22日（日）までの期間、お好みの肉料理を選べる『シェフのお薦めコース』をご用意いたします。ハンガリーの食べる国宝“マンガリツァ豚”や柔らかくて深みのある味を追求した“京鴨”、きめ細かな美しい霜降りでジューシーな“鹿児島黒牛”※1、和牛本来の風味と美味さの“熊本赤牛”などを目の前で見てお選びいただけます。また、前菜には甘味が強く、太くてやわらかい香川県産のオリジナルアスパラガス“さぬきのめざめ”で春をお届け。厳選した素材の旨みと調理法が織りなす美味しさをみなさまでお楽しみください。



【シェフのお薦めコース】

昼：Aコース 前菜・本日のスープ・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。

- <前 菜> 国産 ホワイト、グリーンアスパラガスと生ハムのサラダ ベアルネーズソース
- <スープ> Aコース:本日のスープ
Bコース:熊本県産 筍のポタージュ または コールドコンソメと空豆のスープ(+500円)
- <魚料理> アイナメのポワレ セロリラブのピューレ添え レモンバターソース
または 海の幸(蛤,真鯛,蛸烏賊 etc)のナージュ マルセイユ風(+1,000円)
- <肉料理> ※お好みの肉料理をお選び下さい(お好みのソースをご用意)

国宝 マンガリツァポーク ロース肉のソテー

京鴨胸肉のロースト

鹿児島黒牛サーロインのステーキ(+1,000円)

和牛フィレ肉のステーキ(+1,500円)

熟成 熊本赤牛Lボーン of ステーキ<二人前>(+1,500円)
- <デザート>宮崎県産 日向夏のサヴァランと蜂蜜風味のブランマンジェ レモングラスアイスクリーム添え
または 青森県産 さちのかのパルフェ ラズベリーと白餡のソルベと共に
- <コーヒー>

*写真はイメージです。メニュー内容が変更になる場合がございます。

※1 鹿児島黒牛：全国の和牛王座を決定する平成29年度の「第11回全国和牛能力共進会」で総合優勝し、全国和牛チャンピオンに輝いた品種

資生堂パーラー 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)
- 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)・橋本までお願いいたします。

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