

2018『夏のGINZAカレーフェア』いよいよスタート！ ～夏の定番！資生堂パーラーのカレーライス～

資生堂パーラーは、銀座本店にて2018年7月20日(金)から8月31日(金)までの期間、毎年、夏恒例のカレーフェアを開催いたします。定番のカレーライス3種に加え、フェアでは伝統のカレーソースをアレンジし、厳選素材を組み合わせたこだわりのカレーメニューが登場。歴代シェフに継承される調理法をベースに、魚介、チキン、ビーフなどの美味しさを活かした全6種です。今年は、食事制限などをされている方にも、ご家族みなさまで伝統のカレーソースを味わってみたいと調理長が低糖質版のスープカレーを考案いたしました。香ばしさと深いコクが食欲をそそる資生堂パーラーのカレーライスで暑い夏を元気にお過ごしください。

2018『夏のGINZAカレーフェア』2018年7月20日(金)～8月31日(金)

「和歌山県産“紀州うめどり”のプレゼと夏野菜のスープカレー」2,900円(税込)



鶏肉本来の旨味、適度な弾力と柔らかさが特徴の紀州うめどりをジューシーにカレー風味のブイヨンで煮込みました。鶏肉はほろっとくずれる食べやすさ。香り高いスパイスを感じるカレースープが、美味しさを引き立てます。

「オマール海老と帆立貝のカレー サフランライスを添えて」4,900円(税込)



軽くソテーすることで香りと甘みを引き立たせたオマール海老と帆立貝に、甲殻類の旨みとココナツの香るカレーソースを合わせました。魚介と相性の良いサフランライスが食欲をそそる夏を感じる贅沢なカレーライスです。

「黒毛和牛三枚肉のプレミアムカレーライス」5,000円(税込)



きめ細かいさしの入った霜降りの黒毛和牛の三枚肉のなかでも特別柔らかい部位だけを選び、エスパニョールソースでじっくり煮込みました。とろけるような牛肉と玉ねぎを加えた甘みの感じるカレーソースとの組み合わせは絶品です。

「低糖質版マンガリツァポークのプレゼと夏野菜のスープカレー」2,900円(税込) 糖質量 38.8g



ハンガリーの国宝“マンガリツァポーク”をカレー風味のブイヨンで柔らかく煮込みました。伝統のカレーソースをベースに、マンガリツァポークのバラ肉を煮込んだブイヨンを加えることで旨味が倍増。肉と野菜を贅沢に盛り合わせた低糖質版スープカレーです。

※糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です。
(七訂食品標準成分表利用可能炭水化物をもとに計算)
※別途サービス料10%を頂戴いたします。
※写真はイメージです。

<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