

東京・銀座 資生堂パーラーの洋食で夏の美味しいひとときを♪



資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2018年8月31日(金)までの期間、ご家族みなさまで楽しめる「シェフのお薦めコース」をご用意しています。三浦野菜のとうもろこしスープや和牛とマンガリツァポークのメンチカツ、舌平目で包んだ帆立貝のソテーなど、お子さまにも好まれるメニューから昔ながらの洋食メニューをプリフィックスコース仕立てでご用意。この夏はご家族で銀座ランチ&ディナーをお楽しみください。

「シェフのお薦めコース」

ランチ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
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	7,000円
ランチ&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	9,500円

(サービス料10%を別途頂戴いたします。)

〈メニュー内容〉

資生堂パーラー夏のスープの定番「ガスパッチョ」や飛騨牛フィレ肉のステーキなど定番のメニューから、さっぱりした味わいのハンガリーの国宝「マンガリツァポーク」を使った「メンチカツ」など、老若男女に好まれるメニューを揃えました。自家製ウスターソースも人気です。デザートもこの時期ならではの甘みと酸味のバランスがとれた爽やかな2品からお選びください。

〈前菜〉 マグロ、サーモンとアボカドのタルタル



※お好みのお料理をお選びください。

〈スープ〉 本日のスープ

冷製トマトのスープ“ガスパッチョ”
神奈川県産 三浦野菜のとうもろこしの
冷製クリームスープ

〈魚料理〉 舌平目で包んだ帆立貝のソテー ウニのクリームソース
車海老、舌平目、帆立貝のフライ タルタルソース(+¥1,000)

〈肉料理〉 和牛とマンガリツァポークのメンチカツ 自家製ウスターソース
国産牛ホホ肉の煮込み 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〉 恋姫とパッションフルーツのコンビネゾン フロマージュブランのムースと共に
プラムのシブースト フルーツシャーベット添え



〈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)
- URL <https://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