

資生堂パーラー銀座本店にて“秋の味覚”を満喫！

資生堂パーラーは、2018年11月1日（木）から11月30日（金）までの期間、銀座本店（レストラン）にて、アミューズからデザートまで旬の食材をふんだんに使った、シェフお薦めの「秋の味覚コース」をご用意しています。産地にこだわった魚介や野菜などをはじめ、きのこやジビエを取り入れたさまざまなメニューから、お好みの料理を選べるスタイルで仕立てたコースです。食欲の秋を満たす味覚の数々をご堪能ください。



毎年この時期に登場する銀座本店で人気の牡蠣フライは、シェフが惚れ込んだ味わいとぷりぷりの食感が楽しめる北海道厚岸産の牡蠣をご用意。和牛の希少部位をとろけるように柔らかく煮込んだポトフは初登場のひと品です。秋ならではの松茸香るコンソメロワイヤルや、アプリコット・ナッツ・ピスタチオなどを入れ、食感にもこだわったヌガーグラッセとりんごのマリアージュが絶妙なデザートもおすすめてです。

【秋の味覚コース】 ※写真はイメージです。別途サービス料を10%頂戴いたします。

昼Aコース：前菜・スープ・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー 6,500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）

<アミューズ> 長崎県産 真サバのリエット

<前菜> 山口県産 温かなカワハギのエマンセ ジュ・ド・ラングスティエヌ

※各箇所よりお好みのお料理をお選びください。

<スープ> いろいろな茸と牛蒡のスープ

松茸香るコンソメロワイヤル（+500円）

<魚料理> 和歌山県産 サワラのムニエル 白神あわび茸添え

厚岸産 牡蠣フライ タルタルソース

山口県産 クエのポワレ スーパドポワソン仕立て（+1500円）

<肉料理> 和牛すね肉のポトフ 秋野菜と共に

仔牛ロース肉のソテー ポダイジュの香るソース

蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤ワインソース（+500円）

飛騨牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで（+1,500円）

<デザート> 栗とショコラのムース 柚子の香るソース

りんごのソテーとヌガーグラッセ プラリネのアイスクリーム添え

<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）、年末年始

■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)・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