

## 気持ちまであったかに！『グラタン&シチューフェア』開催中

資生堂パーラーは、銀座本店(レストラン)にて2019年1月31日(木)まで恒例の『グラタン&シチューフェア』を開催しています。高知の温暖な気候と豊かな自然が育んだ銘柄鶏“四万十鶏”と野菜のうま味を組み合わせた今年初登場のグラタンをはじめ、「国産牛タンシチュー」など、この時期ならではのメニューをご用意。毎年人気の「海の幸のコキユグラタン」は低糖質版もお楽しみいただけます。寒さが深まる季節、ご挨拶回りや新春のお買い物で冷えた体をあたためる熱々メニューはいかがでしょう。



### 「四万十鶏と冬野菜のトマト煮込み エメンタルチーズグラタン」 2,900 円 ※価格は税込。別途サービス料 10%

ほんのりと甘みを感じる豊かな味わいの四万十鶏のもも肉と冬野菜をふんだんに使い、爽やかな酸味のトマトソースで煮込みました。加熱料理でコクとうま味の増すエメンタルチーズでグラタンに仕上げます。



### 「海の幸のコキユグラタン」 2,900 円

帆立貝、海老、ズワイガニ、白身魚をメインにホワイトソースで仕立てたシーフードのうま味が堪能できるグラタンです。レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒に焼き上げました。

◎海の幸のコキユグラタンは、ホワイトソースに大豆粉を、マッシュポテトに絹ごし豆腐を用いてアレンジした低糖質版もご用意しています。(糖質量 16.6g)

\*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)。



### 「牡蠣のフロレンス風グラタン」 2,900 円

今が旬の牡蠣を楽しむグラタンです。ホウレン草とホワイトソースが牡蠣の美味しさを引き立てます。

### 「国産牛タンのシチュー ポテトピューレ添え」 3,500 円



デミグラスソース、トマトソースと赤ワインで長時間じっくりと煮込みました。まるでステーキのような牛タンの程よい食感と深い味わいのソースが楽しめます。

### 「ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル」 3,500 円

香味野菜とワインに一晩漬けた和牛バラ肉を柔らかく煮込んだ後に、あえて脂身をそぎ落とし、デミグラスソースで仕上げます。コク深いながらもあっさりとした味わいのレストラン開業当時から続く自慢のシチューです。テーブルまで熱々でお持ちいたします。



\* プラス1,540円で、お好みのお料理と一緒に本日のスープ、サラダ、コーヒーをセットでご用意いたします。

※写真はすべてイメージです。メニュー内容が変更になる場合がございます。

### 【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／<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.kotsugai@to.shiseido.co.jp](mailto:chie.kotsugai@to.shiseido.co.jp)