

## 旬を楽しむ春ならではの「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（レストラン）にて 2019 年 3 月 31 日（日）までの期間、春に向けた「シェフのお薦めコース」をご用意しています。全国から選りすぐった春野菜のうま味と時季ならではの魚の組み合わせによる絶妙な味わい。滋味あふれる山菜。爽やかなルッコラのヌイユを添えたミラノ風カツレツなどの肉料理。ミントやバジル、日向夏などを使った春らしい 2 種から選べるデザートなど、旬の食材からなるコースをお届けします。新しい季節への一步を東京・銀座資生堂パーラーで感じてください。

【シェフのお薦めコース】 ※別途サービス料を 10% 頂戴いたします。写真はイメージです。

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）

### 【アミューズ】

#### 【前菜】

新鮮な貝類とポワローのエチューベ かるい泡のソースと共に

※各箇所よりお好みのお料理をお選びください。

#### 【スープ】

本日のスープ（ランチ A コース）

春キャベツのクリームスープ

わたり蟹と野菜のクリアスープ（+500 円）

#### 【魚料理】

和歌山県産 小鯛のポワレ オリーブオイルの香り 赤ピーマンのクリーム

北海道産 アイナメのナージュ 味わい深いルイユソースと共に

千葉県産 伊勢海老のソテー シェフおすすめのソースで（+1,500 円）

#### 【肉料理】

北海道産 仔牛ロース肉のミラノ風カツレツ ルッコラを練り込んだヌイユを添えて  
博多和牛キューロットビーフのブルゴーニュ風赤ワイン煮込み クレソンのサラダ添え

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】

日向夏のシブースト 玄米茶のアイスクリームを添えて

ミントとバジル香るブランマンジェと莓のスープ リコッタチーズのソルベと共に

#### 【コーヒー】

### 《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.kotsugai2@to.shiseido.co.jp](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)