

## この時期ならではの「夏のGINZAカレーフェア」がいよいよスタート！ 今年の目玉は“神戸牛のビーフカレー”



資生堂パーラーは、2019年8月31日(土)までの期間夏恒例のカレーフェアを開催いたします。2019年は“和牛の代名詞”として世界的ブランド牛の地位を保つ“神戸牛”に焦点を当て、銀座本店をはじめ、資生堂パーラーの各レストランにてメニュー化。さらに、ご家庭でも楽しめるレトルトのスペシャルグルメシリーズでの商品化を行い、ラインナップを揃えました。バラエティに富んだ食欲をそそるカレーメニューでこの夏を元気にお過ごしください。

<神戸牛とは>

兵庫県内の繁殖農家のもとで生まれた「但馬牛」の中でも、特に未經産牛・去勢牛であり、霜降りの度合いを表す「BMS」がNO.6以上、可食部分の割合がA・B級で、枝肉重量が470g以下、肉質のきめ細かさ、しまり具合がすぐれているものだけが、“神戸牛”と認定されます。

### ●銀座本店(レストラン)

2019『夏のGINZAカレーフェア』2019年7月23日(火)～8月31日(土)

#### 「神戸ビーフのプレミアムカレーライス」5,000円(1日限定20食)

神戸ビーフの中でも調理長厳選の部位を、資生堂パーラーオリジナルシチューソースで塊のままじっくり煮込み、柔らかく作りあげた逸品です。あっさりとした脂身が絶妙に溶け合い、特有のまろやかさをかもしだす神戸ビーフを贅沢に使い、旨味の詰まったこの夏一番のカレーに仕立てました。



#### 「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

鶏肉本来の旨味、適度な弾力と柔らかさが特長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

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らしい贅沢なカレーライスです。



#### 「黒毛和牛三枚肉プレミアムカレーライス」5,000円

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、たまねぎを加え甘みを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 アグー豚と夏野菜のキーマカレー」3,200円(糖質量 38.0g)

昭和の文化人を虜にしてきたスパイシーな秘伝のカレーソースと低糖質カレーソースをブレンドし、まろやかでコクのあるキーマカレーに仕上げました。敢えて粗く二度挽きしたアグー豚のロース肉が満足感を高めます。糖質量を抑えるためにカリフラワーの茎を混ぜたご飯の食感もよく、カレーソースとの相性も抜群です。\*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)

#### 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)

\*銀座本店(レストラン)は2019年9月1日(日)～10月31日(木)までの期間、改装休業を予定しております。

●日本橋店・自由が丘店・横浜高島屋店・横浜そごう店・名古屋店

「Summer Curry Fair 2019」2019年7月1日(月)～8月31日(土)

2019年の全店共通メニューは銀座本店とはまた違った味わいの「神戸牛のビーフカレーライス」が登場。さらに各店舗の調理長が工夫を凝らしたバラエティ豊かなオリジナルメニューをご用意しています。



**全店共通「神戸牛のビーフカレーライス」(1日10食限定)3,024円**

お肉をしっかりと味わえる赤身の部位を贅沢に使い、資生堂パーラー伝統のカレーソースをベースにスパイシーながらも食べやすい味わいに仕上げました。

＜各店オリジナルメニュー＞

日本橋店限定：「彩り野菜のカレーライス」2,430円 / 「近江豚のロースカツカレーライス」2,430円

「うめ鶏タンドリーチキンのオムカレーライス」2,430円(7月末まで)

自由が丘店：「ビーフカツレツのカレーライス」3,456円

横浜高島屋店：「夏野菜とビーフカツカレー」3,024円 / 「トロピカルシーフードカレー」2,484円(7月末まで)

横浜そごう店：「豚フィレ肉のカツカレー」2,106円 / 「野菜をふんだんに使ったトマトカレー 小海老フライ添え」2,052円

名古屋店：「オマール海老と帆立貝のポワレ ココナッツカレーライス」2,997円

※価格は税込です。写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

**日本橋店**

- 住所 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C.本館 8階
- 電話 03-3246-5288
- 営業時間 11:00～22:00(フード21:15L.O./デザート・ドリンク21:30L.O.)
- 定休日 百貨店に準じます

**自由が丘店**

- 住所 東京都目黒区自由が丘1-4-10 quaranta1966 1階
- 電話 03-3718-7620
- 営業時間 11:00～21:00(20:00L.O.) \*喫茶(20:30L.O.)
- 定休日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

**横浜高島屋店**

- 住所 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店 6階
- 電話 045-311-5111(代)
- 営業時間 10:00～20:00(19:15L.O.)
- 定休日 百貨店に準じます

**横浜そごう店**

- 住所 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店 2階
- 電話 045-465-5733
- 営業時間 10:00～20:00(19:15L.O.)
- 定休日 百貨店に準じます

**名古屋店**

- 住所 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ 12階
- 電話 052-588-2240
- 営業時間 11:00～23:00(22:00L.O.)
- 定休日 施設に準じます



資生堂パーラーのシェフが手掛けたような贅沢な「神戸牛のビーフカレー」の味わいをご家庭でも。

**「神戸牛のビーフカレー」180g 1,404円**

兵庫県産但馬牛の中でも、厳しい基準を満たした選りすぐりの神戸牛の特長を最大限に活かしました。

世界中のグルメの舌を虜にする神戸牛ならではの旨味とたまねぎの甘みが絶妙にマッチ。シェフ自らがブレンドしたスパイスが薫り高い、豊かなコクのあるビーフカレーです。



資生堂パーラー お客さま窓口 0120-4710-04(月～土曜日 10:00～17:00祝日、夏期休暇を除きます)

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)