

銀座本店リノベーション前最後の夏は「シェフのお薦めコース」で！

資生堂パーラーは、銀座本店（レストラン）にて2019年8月31日（土）まで、夏ならではの「シェフのお薦めコース」をご用意しています。調理長の倉林が暑い夏にぴったりの爽やかなメニューとエネルギー溢れるメニューを組み合わせ、好みに合わせて選べるようコースに仕立てました。2019年11月に生まれ変わる資生堂パーラーを思いながら、リノベーション前最後の夏メニューを満喫してください。



【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）

夏野菜の冷製スープ、贅沢にチーズをのせながらも軽やかなオニオングラタン、野菜ブイヨンのスープでさっぱりと楽しめる香ばしくあぶり焼きした太刀魚、大ぶりで味の濃い夏ならではの岩牡蠣のフライ、コラーゲンも嬉しいエネルギー豊富なピエ・ド・コション、パプリカソースが爽やかな仔牛ロース肉のソテーなど、真夏を満喫するためのメニューを揃えました。

【アミューズ】

【前菜】

ガスパチヨ風味のクスクス“タブレ”小海老と帆立貝と共に

※各箇所より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）

ゴーヤの冷製クリームスープ（写真）

チーズたっぷりオニオングラタン

コンソメジュレとポテトの冷製クリームスープ“パリソワール”（+500円）

【魚料理】

茸のファルスを包んだ太刀魚のナージュ（写真）

スズキのポワレ 赤ワインソース

福岡県産 岩牡蠣のフライ 自家製タルタルソース（+1,000円）

【肉料理】

ピエ・ド・コションの香草パン粉焼き ベアルネーズソース（写真）

北海道産 仔牛ロース肉のソテー パプリカソース

和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】

白桃のコンポートとグァバのクレーム ココナッツのソルベ添え

ミルクチョコレートのクリームとマンゴーソース マンゴーのソルベと共に（写真）

【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）

*2019年9月1日（日）から10月31日（木）までリノベーションのため休業

■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@shiseido.com