

## 令和初のクリスマスは、シェフが趣向を凝らした 珠玉のクリスマス限定メニューで思い出に残るひと時を！

資生堂パーラーは、12月中旬から25日(水)まで銀座本店をはじめとするレストラン・バーで調理長、バーテンダーが趣向を凝らしたクリスマス限定のスペシャルメニューをご用意いたします。今年のテーマは“クリスマス・ガーデン”。この時期ならではの食材を駆使し、赤・緑・白のクリスマスカラーで彩られたお庭のような、彩りも華やかなコースやプレート、デザートが登場します。令和初のクリスマスは、家族、友人、恋人など大切な方と一緒に資生堂パーラーで思い出に残るランチやディナーを！！

銀座本店では、12月23日(月)、12月24日(火)、25日(水)に弦楽二重奏の生演奏もお楽しみいただけます。

### 【銀座本店レストラン】

●『クリスマスコース 2019 ～Christmas Garden～』 14,500 円 (税込・サービス料別途 10%)

2019年12月19日(木)～12月25日(水)

産地にこだわり、シェフ自らが厳選した食材を使ったクリスマス限定のコースメニューです。お楽しみのメインディッシュの肉料理は、岩塩パイで包み絶妙な焼き加減で作上げる静岡県産牛“静岡そだち”のフィレ肉を、シェフがお客さまの目の前で切り分け盛り付けます。クリスマス・ガーデンをイメージした、盛り付けの彩りも鮮やかな前菜やクリスマスローズが咲く愛らしいパルフェもご用意。今の時期ならではの華やかなコースをお楽しみください。



- 〈アミューズ〉 蒸し鮎のサルサヴェルディ ブルゴーニュスタイル  
2色のキャビアとともに
- 〈前 菜〉 ガーデンを彩る ハンガリー産フォアグラのコンフィ  
ブリオッシュを添えて
- 〈スープ〉 じっくり煮込んだ冬野菜の温かなスープ
- 〈魚料理〉 千葉県産 活伊勢海老のオープン焼き  
“雲丹のテルミドール”
- 〈肉料理〉 特撰 “静岡そだち”和牛フィレ肉の岩塩包み焼き  
ジュド・トリュフ
- 〈デザート〉 クリスマスローズが咲く フリュイールージュのパルフェ
- 〈コーヒー〉

※お子さまクリスマスコース(5,000円 税込・別途サービス料 10%)もご用意しております。

※12月23日(月)、24日(火)のディナータイムは『クリスマスコース』のみになります。

※12月23日(月)、12月24日(火)、25日(水)のディナータイムは弦楽二重奏の生演奏をお楽しみいただけます。

### 【支店レストラン】

お買いものの合間にも楽しめるプレートやゆったりと味わえるコースなど、各店舗の調理長が工夫を凝らした限定メニューをご用意しています。美味しさはもちろん見た目にも華やかなクリスマスカラーで盛り付けたスペシャルなメニューです。ご家族、ご友人と一緒に思い出に残る楽しい時間をお過ごしください。



◆日本橋店「クリスマスメニュー デイナー」 5,940 円(税込)

2019 年 12 月 10 日(火)~25 日(水)



最高品質と言われる「天使の海老」と帆立貝を使った魚料理またはマスタードが香りを引き立てる牛フィレの肉料理から選んだメインディッシュに、コンソメスープ・スモークサーモンのサラダ・パンまたはライス・ミニストロベリーパフェまたはミニチョコレートパフェ・コーヒーまたは紅茶またはハーブティーをセット。ランチメニュー4,950 円(税込)もご用意。

◆横浜高島屋店「クリスマスプレート」 4,400 円(税込)

2019 年 12 月 17 日(火)~25 日(水)



牛フィレ肉のグリルと香味野菜のマリネをのせた金目鯛を華やかなワンプレートでご用意。スープ・サラダ・パンの他に「クリスマス・ガーデン」をイメージした愛らしいフルーツを添えたヨーグルトのクレマダンジュと、コーヒーまたは紅茶またはハーブティーをセット。さらに、ウェルカム 1 ドリンク付き。

◆名古屋店「クリスマスメニュー」 7,480 円(税込)

2019 年 12 月 21 日(土)~25 日(水)



赤ワインソースの冷たいフォアグラのフラン、味わいが口いっぱい広がるカプチーノ仕立てのカボチャのポターージュに始まり、雲丹のソースがたっぷりかかったイトヨリ鯛と帆立貝の魚料理、エシャロットのソースが香り豊かな国産牛フィレの肉料理など贅沢な素材を使ったスペシャルメニュー。赤と白のコントラストが美しい、やわらかなビスキュイとミックスベリーソースのデザートも。目にも鮮やかなクリスマス特別コース。

◆自由が丘店「クリスマスコース」 6,800 円(税込)

2019 年 12 月 19 日(木)~25 日(水)



今年 5 月にオープンした自由が丘店初のクリスマスコース。生姜とマイクロハーブを合わせた白身魚のマリネやカリフラワーのブルーテなど、野菜をさわやかに味わえるメニューに加え、メインの魚料理と肉料理はオマールエビやフランス産鴨肉を贅沢に焼き上げたクリスマスらしいメニュー。ベリーソースのフォンダンシヨコラとコーヒーの他に、お得なシャンパン付き。

◆横浜そごう店「クリスマスメニュー」 2,860~円(税込)

2019 年 12 月 20 日(金)~25 日(水)



「ローストフィレビーフ丼」「トマトピラフ海老クリームソース添え」「鴨もも肉とポルチーニの煮込みパスタ」の 3 種から選べるメインディッシュに、スープ・サラダ・コーヒーまたは紅茶またはハーブティーをセット。プラス¥495(税込)で、ミニストロベリーパフェまたはミニチョコレートパフェもご用意。

## 【ル・ビストロ・資生堂】

●『クリスマスコース』 ランチ 5,910 円、ディナー8,273 円 (税込・サービス料別途 10%)

**2019 年 12 月 21 日(土)～25 日(水)**



※クリスマスコース期間中は一部通常コースがございません。  
※12 月 24 日(月)のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。  
※写真はディナーコースのイメージです。

ハンガリー産フォアグラや千葉県産 伊勢海老、国産牛など、上質な食材をシェフこだわりの調理法でコースに仕立てました。ディナーデザートのカトーショコラは「クリスマス・ガーデン」をイメージし華やかな彩りを散りばめました。贅沢で彩りも鮮やかなクリスマスにふさわしい特別コースです。

## 【サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店】

●『クリスマスベリーパフェ』 1,760 円 (税込)

**2019 年 12 月 1 日(日)～2019 年 12 月 25 日(水)**

クランベリーゼリーやラズベリーソルベを盛り付けたクリスマスの色合いが愛らしいパフェです。いちご、カシス、ブルーベリーなどで作った甘酸っぱい自家製ベリーソースと、やさしい甘さのミルクアイスクリームのマリージュをお楽しみください。



●『クリスマス限定プレート』 2,420 円 (税込)

**2019 年 12 月 1 日(日)～2019 年 12 月 25 日(水)**

本日のスープ・パン・ミニクリスマスベリーパフェ付。

ご注文のお客様には、

プラス ¥385 (税込) にてコーヒーまたは紅茶またはハーブティー、

プラス ¥495 (税込) にてグラスのロゼスパークリングのご用意がございます。

## 【ル サロン ジャック・ボリー】

●「MENU DE NOËL 2019」 12,000 円 (税込・サービス料別途 10%)

**2019 年 12 月 14 日(土)～25 日(水)**

オマール海老やキャビアなどを贅沢に使ったル サロン ジャック・ボリーならではのクラシカルモダンなフレンチのコースです。お選びいただけるデザートもクリスマスの時期ならではの特別なものをご用意。パリの邸宅のようなラグジュアリーな空間で心あたたまるひと時を。



- ◆ アミューズ・ブーシュ
- ◆ オマール海老と野菜のサラダ 爽やかな苺のヴィネグレット
- ◆ キャビアをまとった甘鯛のヴァプール フヌイユのクリーム  
または  
和牛フィレ肉とフォワグラのソテー“ロッシーニ”トリュフソース
- ◆ デザートワゴン
- ◆ カフェ

※フルコースのクリスマス特別コース(20,000 円 税込・サービス料別途 10%)もご用意しています。

※ランチ、ディナーともに、12,000 円(税込・サービス料別途 10%)と 20,000 円(税込・サービス料別途 10%)のクリスマスコースをご用意しています。

## 【Bar S(バー エス)】

東京銀座資生堂ビルの最上階、開放的な空間にきらめく赤いオブジェがロマンティックなクリスマスを演出します。

### ●クリスマスメニュー:2019年12月20日(金)～25日(水)

#### 「ノエル ノエル」3,800円(税込)

シャンパン、カクテル、ウイスキー(一部を除く)の中からお好みのドリンク2杯+クリスマスアミューズ3品のスペシャルセットです。

#### 「ノエル ノエル」単品 1,800円(税込)

クリスマスアミューズ3品(ミニミートクロケット、チキンアルザス、花椿ショコラ)



### ●ボランジェ フェア: 2019年12月2日(月)～28日(土)

#### グラス 2,500円 ボトル 13,000円(税込)

※20時以降のご来店は、お一人さま1,000円のカバーチャージを頂戴いたします。  
(ラウンジエリアのみ終日1,000円)

※12月22日(土)、23日(日)、24日(月)は臨時営業いたします。

★写真は全てイメージです。

★食材の入荷状況などによりメニュー内容は変更になる場合がございます。

## 【店舗情報】

### 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)※12月の月曜日は全て営業

### 自由が丘店

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

### 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(L.O.フード21:15/ドリンク21:30) ※クリスマスコースは17:00～20:15のご用意となります。 ■定休日: 百貨店に準じます

### 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(L.O.19:15) ※事前のご予約は承っておりません。 ■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(L.O.19:15) ◎クリスマスコースは19:00(L.O) ※事前のご予約は承っておりません。 ■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(L.O.22:00) ※クリスマスコースは17:00からのご用意となります。 ■定休日: 年中無休(JRセントラルタワーズに準じます)

<銀座本店・支店共通>URL <https://parlour.shiseido.co.jp/>

### ル・ビストロ・資生堂

■住所: 東京都新宿区西新宿1-14-4 京王百貨店新宿店8階 ■電話: 03-5321-8134 ■営業時間: 11:00～22:00(L.O.21:00)  
■定休日: 百貨店に準じます ■URL: <https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/lebistroshiseido/>

### サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店

■住所: 神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ2階 ■電話: 044-874-8593 ■営業時間: 10:00～21:00(L.O.20:30) ※軽食、  
サンドウィッチは L.O.20:15 ■定休日: 無休(施設に準じます) ■URL: <https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/lazona-kawasaki/>

### ル サロン ジャック・ボリー

■住所: 東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿本店4階 ■電話: 03-5363-5688 ■営業時間: 10:00～20:00/ランチ 11:00～14:30(L.O.)  
ディナー17:00～19:00(L.O.) ■定休日: 百貨店に準じます ■URL: <https://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

### Bar S(バー エス)

■住所: 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル11階 ■電話: 03-3572-3922 ■営業時間: 火～金曜日17:00～23:30(L.O.23:00)、  
土曜日15:00～22:30(L.O.22:00) ■定休日: 日曜日・月曜日・祝日(不定休) ※12月23日(土・祝)、24日(日)は営業 ■URL: <https://parlour.shiseido.co.jp/bar/s/>

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 山崎・日比までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: [kouji.yamasaki@shiseido.com](mailto:kouji.yamasaki@shiseido.com)、[yuka.hibi@shiseido.com](mailto:yuka.hibi@shiseido.com)