

寒い季節に待ち遠しい！お腹も気持ちも温まる！ 資生堂パーラー恒例の『グラタン&シチューフェア』がスタート

資生堂パーラー 銀座本店レストランは、2020年1月7日(火)から1月31日(金)まで、新春恒例の『グラタン&シチューフェア』を開催します。定番の「ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル」をはじめ、新登場の「高知県産 赤牛とアグー豚のロールキャベツ トマトグラタン」、さらには活オマール海老を調理長の倉林の技と工夫で低糖質に仕上げた豪華な「低糖質版 カナダ産オマール海老のドリア」など、この時期にぴったりのメニューをご用意いたします。お腹も気持ちも温かく、ホッと笑顔がこぼれるひとときをお楽しみください。



●「ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル」 3,700 円

香味野菜とワインに一晚漬けた和牛バラ肉を柔らかく煮込んだ後に、余分な脂身をそぎ落とし、トマトソースとデミグラスソースで仕上げました。コク深いながらもあっさりとした味わいは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。



●「国産牛タンのシチュー ポテトピューレ添え」 3,700 円

一晚かけて丁寧に血ぬきをした牛タンを香味野菜とワインにさらに一晚漬け込み、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。牛タンの程よい食感と深い味わいのソースが楽しめるシチューです。



●「海の幸のコキユグラタン」 3,000 円

帆立貝、海老、白身魚をメインにズワイ蟹などの新鮮な魚介類を贅沢に使いホワイトソースで仕立てました。レースのようにあしらい一緒に焼き上げたマッシュポテトとの相性も抜群で、海の幸のうま味を堪能できるグラタンです。



●「牡蠣のフロレンス風グラタン」 2,900 円

今が旬の北海道厚岸産の牡蠣にハウレン草やかりかりのベーコンを加えホワイトソースで仕立てました。バターとニンニクでソテーしたハウレン草が牡蠣の美味しさを引き立て、ベーコンが食感にアクセントを与えます。まさに、牡蠣の美味しさが楽しめるグラタンです。



●「タラバ蟹とサフランライスホワイトソースグラタン」 3,300 円

冬の味覚、タラバ蟹をふんだんに使い、サフランライスとホワイトソースでドリア風に仕立てました。相性の良いサフランの香りと香味野菜のうま味が、タラバ蟹の美味しさを存分に引き立てたグラタンです。



●「高知県産 赤牛とアゲー豚のロールキャベツ トマトグラタン」 3,000 円

脂身が少なく肉のうま味がぎゅっと詰まった赤牛と脂身が美味しいアゲー豚を絶妙な比率で混ぜあわせたロールキャベツを、資生堂パーラー特製のトマトソースでじっくり煮込みました。肉と脂身のうま味がソースにまで溶け込んだ味わい深いグラタンです。

●「低糖質版 カナダ産オマール海老のドリア」 6,600 円

新鮮な活オマール海老をまるごと一尾ソテーし、ホワイトソースにコラーゲンソースを組み合わせることでコクをだした、芳醇で濃厚なドリアです。低糖質米を使用するとともに、ホワイトソースに使用する小麦粉を大豆粉に替えることで糖質を抑えていますので、糖質を気にされている方にもお楽しみいただけます。(糖質量 22.3g)

※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)



* プラス1,700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。

※価格は税込。別途サービス料10%

※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 山崎までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: kouji.yamasaki@shiseido.com