

## 資生堂パーラー 銀座本店がお届けする“日本美味フェア” 日本全国の美味しいを探求する旅を銀座で

資生堂パーラーは、多くの出会いを通じて日本各地に足を運び、探し求めてきた日本の美味しい食材を随時ご紹介しています。今回は銀座本店（レストラン、カフェ）にて2020年6月2日より『日本美味フェア』を開催いたします。銀座本店レストランでは“和牛を食べよう！”をテーマに厳選した和牛それぞれの特長を最大限にいかしたメニューを、併せて日本各地で生産されるウイスキーもご提供いたします。銀座本店サロン・ド・カフェでは、“季節を愛でるよろこび”をテーマに静岡県産クラウンメロン、山形県産佐藤錦、山梨県産の夏苺を使ったパフェ、さらに鳥取県のスイカ、沖縄県のピーチパインなどを使ったデザートバラエティ豊かにご提供いたします。皆さまも是非、日本全国の美味しいを探求する旅を銀座でお楽しみください。



期間中6月に提供予定の日本各地の食材  
銀座本店レストラン

『日本美味フェア 和牛を食べよう！』

第1弾 2020年6月2日(火)～6月14日(日)\*①

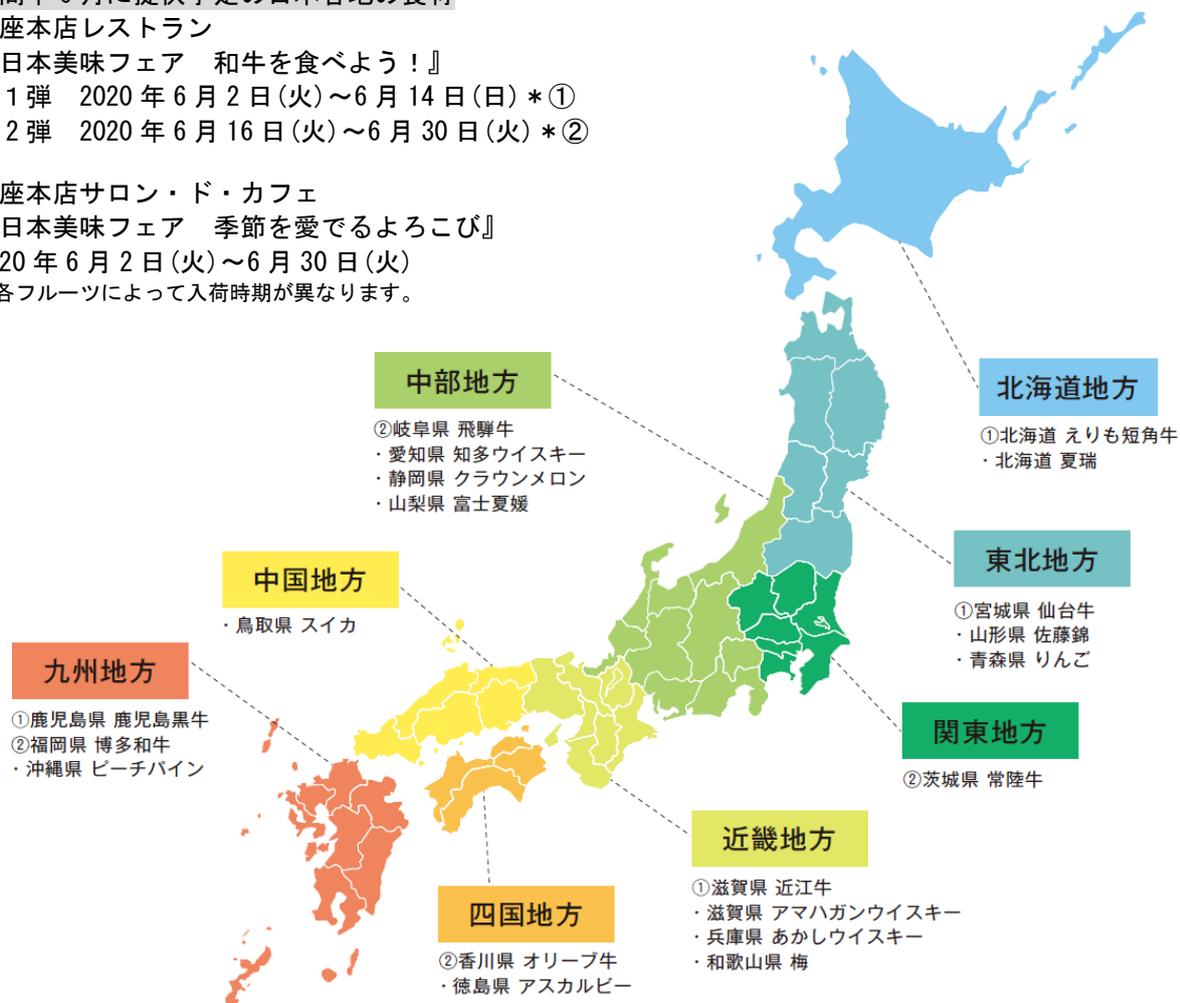
第2弾 2020年6月16日(火)～6月30日(火)\*②

銀座本店サロン・ド・カフェ

『日本美味フェア 季節を愛でるよろこび』

2020年6月2日(火)～6月30日(火)

\*各フルーツによって入荷時期が異なります。



## 銀座本店レストラン『日本の美味フェア 和牛を食べよう!』

第1弾:2020年6月2日(火)~6月14日(日)

日本の美味しい食材への感謝の意を込めて、調理長が日本各地から厳選した和牛を、それぞれの特長をいかしたメニューでご提供いたします。付け合わせに使用する野菜なども、和牛と同じ道県産を使用しています。



北海道産“えりも短角牛”サーロインのカツレツ  
デミグラスソース

80g 4,480円/100g 5,600円

低脂肪で滋味のある味わいが特長の短角牛。良質のサーロイン肉をカツレツに仕上げました。



宮城県産“仙台牛”のサーロインまたはフィレ肉のステーキ  
好みのソースを添えて

サーロイン 100g 4,600円/150g 6,900円/200g 9,200円

フィレ 100g 5,500円/150g 8,250円/200g 11,000円

宮城県内で飼育された黒毛和種、口当たりが良く柔らかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特長です。



滋賀県産“近江牛”のアッシュステーキ  
3種の薬味どうぞ

100g 7,000円/150g 10,500円/200g 14,000円

日本三大和牛のひとつとして知られている近江牛は、肉質がきめ細やかで、脂は甘くて口の中でとろけるほどの美味しさが特長です。



鹿児島県産“鹿児島黒牛”ランプ肉またはイチボ肉のグリル  
和風山葵ソース

100g 4,500円/150g 6,750円/200g 9,000円

鹿児島で育てられた黒毛和牛のブランド名です。まろやかなコクと旨味が特長で、和風山葵でさっぱりといただくのがお薦めです。

日本美味フェア 特別セット 1,700円

和牛メニューをご注文のお客さまに限り、調理長お薦めのスープとサラダ、  
コーヒーをお付けした特別セットをご用意いたします。

\*「日本美味フェア 和牛を食べよう!」は第1弾~第4弾 7月26日(日)まで展開予定です。

第2弾は6月16日(火)~6月30日(火)を予定しております。

\* 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。

\* 写真はイメージです。

\* 表示価格は税込価格です。

\* 別途サービス料10%が加算されます。

**銀座本店サロン・ド・カフェ 『日本美味フェア 季節を愛でるよろこび』**

**2020年6月2日(火)～6月30日(火)**

日本各地で手塩にかけて育てられた宝石のようなフルーツを贅沢に使って仕上げたデザートです。季節の味わいを存分に楽しんでください。



静岡県 袋井地区産“クラウンメロン”のパフェ  
2,200円  
マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”。  
とろけるように柔らかい果肉は、濃厚な甘さと芳醇な  
香りが広がります。



山梨県 吉田市産“富士夏媛”のプレミアムストロベリーパフェ  
3,500円  
富士山の麓でじっくり丹念に育てられた夏いちごを使用したパフェで  
す。\*6月中旬までのご提供



山形県 岡田果樹園産“佐藤錦”のスペシャルパフェ  
2,600円  
宝石のように輝く赤い果実はぷりっと弾力があり、溢れる  
果汁から爽やかな酸味が広がります。  
\*6月中旬からのご提供



和歌山県 紀州産“梅”のアイスクリームソーダ  
1,150円  
旬を迎えた和歌山県 紀州産“梅”のシロップで仕上げました。  
伝統のバニラアイスクリームを浮かべた至高の一杯です。



鳥取県産“初夏のスイカのスープ仕立て”  
1,900円  
旬の大玉スイカを使用してムース、スープまで仕立て  
ました。初夏の美味しさをお楽しみください。  
(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付)



銀座の壺チーズケーキ“沖縄県産 ピーチパイン”  
2,100円  
2種類のクリームチーズをブレンドし、しっとり焼きあげた  
チーズケーキ。パインとミルクのマーブルシャーベットととも  
に。(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付)

この他に、「徳島県 三好郡 東みよし町産”アスカルビー”のストロベリーパフェ」や「青森県 北津軽郡 成田りんご園産 アップルパイ」などもご用意しています。

- \* 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。
- \* 写真はイメージです。
- \* 表示価格は税込価格です。



### 【資生堂パーラー 銀座本店】

- 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/>



### 【資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ】

- 住所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3 階
- 電話 03-5537-6231(予約不可)
- 営業時間 火～土曜日 11:00～21:00(L.O.20:30)  
日曜日・祝日 11:00～20:00(L.O.19:30)
- 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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。  
Mail:junko.tokumaru@shiseido.com