

資生堂パーラー銀座本店にて“秋の味覚”を満喫！

資生堂パーラーは、2020年10月1日(木)から10月31日(土)までの期間、銀座本店レストランにて、アミューズからデザートまで旬の秋の食材をふんだんに使ったシェフお薦めの「秋の味覚コース」をご提供します。産地にこだわった魚介や野菜などをはじめ、ジビエも取り入れたさまざまなメニューをお好みで選べるプリフィックススタイルで仕立てました。実りの秋、食欲の秋にふさわしい濃厚で深い味わいの数々を是非ご堪能ください。



「全てのメニューに旬の様々なキノコの旨味と香りをふんだんに盛り込みました。また、毎年この時期に登場する銀座本店で人気のカキフライは北海道厚岸産と三重県の矢湾産の牡蠣の両方の味わいを一度に楽しめます。鶉(ウズラ)とフォアグラの凝縮した旨味を閉じ込めて香ばしく焼き上げたパイ包み焼きや小鳩のローストなど、秋はジビエも美味しくなってくる季節です。是非、この時季ならではの味わいをお楽しみください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。」
資生堂パーラー 総調理長 倉林龍助より

【秋の味覚コース】 2020年10月1日(木)～10月31日(土)

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	6,500円
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	7,500円
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	9,800円

- <アミューズ> カリッと揚げたメヒカリのフリット
- <前菜> 砂肝のコンフィといろいろな茸のマリネ ポーチドエッグと共に
- <スープ> 本日のスープ (Aコース)
シャンピニヨンのブルーテ
松茸香るロワイヤル (+500円)
- <魚料理> キハタのポワレ セツブ茸のリゾットと共に
- <肉料理> 厚岸産と的矢湾産のカキフライ 自家製タルタルソース
鶉とフォアグラのパイ包み焼き
小鳩のロースト 茸と栗のパルメザン風味 赤ワインソース
和牛フィレ肉のステーキ マデラソース (+1,500円)
- <デザート> 濃厚なマロンのテリーヌ カシスソルベと共に
シードルのパルフェとさつまいものケーキ シナモンアイス添え
- <コーヒー>



* スープ、魚料理、肉料理、デザートはお好みのメニューをお選びください。
* 食材の入荷状況により、メニューの一部が変更になる場合がございますので、ご了承ください。
* 価格は税込表記です。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。

マンスリーメニュー ～Monthly Menu～

ニュージーランド産 仔羊ロース肉の塩釜焼き 3,800円 2020年10月1日(木)～10月31日(土)



仔羊を岩塩とさまざまなハーブで包み込むことでゆっくりと火が入り、柔らかくジューシーに仕上げました。岩塩を割ったときのハーブの香り、仔羊の旨味を存分にお楽しみいただける一品です。

お薦めセット(スープ・サラダ・コーヒー) 1,700円



* 価格は税込表記です。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。

【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)、年末年始
- 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 徳丸までお願いいたします。

Mail: junko.tokumaru@shiseido.com