

寒さに負けない！ココロとカラダに滋養とご褒美を。 資生堂パーラー銀座本店“あったかフェア シェフお薦めコース”

資生堂パーラー 銀座本店レストランは、2021年2月2日(火)から2月28日(日)までの期間、“あったかフェア シェフお薦めコース”を展開します。この寒い時季に美味しさが凝縮する魚介や冬野菜などをはじめ、前菜からデザートまでシェフが厳選し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。ぜひこの寒さで冷え込む時季、ココロとカラダの滋養とご褒美に資生堂パーラーのあったかメニューを召し上がってみませんか。皆さまのほっこり美味しい笑顔に出会えるのを楽しみにスタッフ一同、お待ちしております。



「前菜から魚料理、肉料理、デザートまであったかフェアならではのコース仕立てにしました。この2月に最高に美味しくなる食材をふんだんに使っています。冬野菜は主に香川県の生産者さまが送ってくださるその日の厳選された旬のものを使い、仕上げます。福岡県糸島産のみるく牡蠣は身入りがよく栄養が詰まった天然の海のミルクを多く含んだ旨味成分が多い牡蠣です。是非、ココロもカラダも温まるメニュー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

【あったかフェア シェフお薦めコース】 2021年2月2日(火)～2月28日(日)

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>

<前菜> 冬野菜と海の幸のエチュベ ジンジャーの香り

<スープ> 本日のスープ(昼 A コース)

白菜のチャウダー

淡路産玉葱を使ったオニオングラタンスープ

香り高い伊勢海老のスープ “ピスク”(+500 円)

<魚料理> 鱈と白子のクレオールグラタン

福岡県糸島産みるく牡蠣のフライ または ムニエル

活伊勢海老のソテー ナンチュアソース(+1,500 円)

<肉料理> 自家製ハムとソーセージのポトフ仕立て ルイユと共に

赤ワインで柔らかく煮込んだ和牛ホホ肉

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> グラニースミスのあったかなアップルパイと伝統のバニラアイス 甘酸っぱいアプリコットのソースでブラッドオレンジのシブーストとほろ苦いブラウニー チョコレートのソルベを添えて

<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。

あったかマンスリーメニュー

2021年2月2日(火)～2月28日(日)

トマトソースで柔らかく煮込んだトリッパ 3,500円 (写真右)

牛のハチノス、上ミノ、ガツを香味野菜と自家製トマトソースでじっくり煮込みました。バゲットと共に召し上がりください。

タラバガニとサフランライスホワイトソースグラタン 3,500円

冬の味覚、タラバガニをふんだんに使ったグラタンです。相性の良いサフランライスでドリア風に仕上げた一品です。

あったかメニュー特別セット +1,700円

本日のスープ・お薦めサラダ・コーヒー

* 本日のスープをオニオングラタンスープ(+500円)でもお召し上がりいただけます。



* 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)

* 当面の間、下記の通り営業時間を変更いたしております。

⇒ **11:30～20:00(L.O.19:00)**

■定 休 日 月曜日(祝日の場合は営業)、年末年始

■U R L <https://parlour.shiseido.co.jp/>



* 営業時間は急遽変更になる場合がありますので、ご了承ください。詳しくは公式 HP をご覧ください。

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