

うらかな春の日、資生堂パーラーの「春のお薦めコース」を♪



資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2021年4月1日(木)~4月30日(金)までの期間、全国から選りすぐったこの時季ならではの食材を使った「春のお薦めコース」をご提供します。

香川県産のアスパラガスのソテーとフラン、千葉県産の落花生のクリームスープ、ロメインレタスで蒸し上げた小鯛 あおさ海苔のクリームソースなど春らしいメニューをプリフィックススタイルでお楽しみいただけます。新しい季節への一歩は是非、銀座の資生堂パーラーで踏み出してみませんか。

※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。
※食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

【お薦め春のコース】

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(税込)
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(税込)
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(税込)

【アミューズ】

【前菜】

香川県産 アスパラガスのソテーとフラン サバイオンソース

※各お好みのメニューをお選びください

【スープ】

本日のスープ(ランチAコース)
千葉県産 落花生のクリームスープ
空豆の冷製スープ

【魚料理】

ロメインレタスで包み蒸し上げた小鯛 あおさ海苔のクリームソース
小鯛のパイ包み焼き ベアルネーズソース

【肉料理】

紀州鴨のコンポジション ジュドカナル
和牛サーロインのグリル お好みのソースで

【デザート】

バリエーションショコラ いろいろな味わいと食感で
フリュールージュのナージュ ラズベリーのスルベを添えて

【コーヒー】

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) ⇒11:30~21:00(L.O.20:00)
※当面の間、営業時間を変更いたしております。
※営業時間は急遽、変更になる場合がございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。
- 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(とくまる)までお願いいたします。

Mail: junko.tokumaru@shiseido.com