

資生堂パーラー 銀座本店レストランがお届けする “みちのく美味紀行～青森コース”

資生堂パーラー 銀座本店レストランは、2021年6月1日(火)から6月30日(水)までの期間、“みちのく美味紀行～青森コース”を展開します。資生堂パーラーの総調理長が自ら足を運び、厳選した青森県の食材の数々をプリフィックススタイルで魅力的なコースに仕立てました。

むつ市の海峡サーモン、小川原湖の大和じしみ、平内町の活帆立貝、バルバリー鴨、短角牛に、青森野菜や山菜、フルーツなど、今が旬の青森県で育まれた独自の美味しさをご堪能いただけます。

是非、この機会に銀座でみちのくの美味を味わってみませんか。



【みちのく美味紀行～青森コース】

展開期間:2021年6月1日(火)～6月30日(水)

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

☆前菜からデザートまでお好みのメニューをお選びいただけます。

本日のアミューズ

前菜:むつ市海峡サーモンのコンフィ アイユの香り

スープ:本日のスープ または 小川原湖 大和じしみと青森野菜のスープ または 風間浦村 雲丹のロワイヤル

魚料理:平内町 活帆立貝のグリルとクレソンのピューレ 天然山菜のフリットを添えて または
青森で水揚げされた本日の鮮魚 お好みの調理法で

肉料理:バルバリー鴨胸肉のロティー 王林のコンフィとともに(写真上) または
短角牛サーロインのステーキ 和風ガーリックソース(+1,500円)

デザート:グラサージュしたカシスのパルフェ ヴァイオレットのアロマ バニラアイスクリーム添え または
カネル風味の林檎のコンポートとキャラメルアイスクリーム

コーヒー

☆ノンアルコールカクテルも充実しています。是非この機会にお試しください♪



(写真左から)

シャンディガフ 1,100円

自家製のジンジャーシロップにノンアルコールビールを入れ、飲みやすいカクテルに仕上げました。

自家製ジンジャーエール 1,100円

たっぷりの生姜とオリジナルスパイスで辛口タイプのジンジャーエールです。ホットでもお楽しみいただけます。

フレッシュメロン 1,200円

季節のメロンをピューレにしてまるごとメロンの果実感をお楽しみいただけるカクテルです。

フルーツサンテリア 1,100円

ブドウジュースにスパイスと数種のフルーツを漬け込み飲み口さっぱり仕上げました。

- * 食材の入荷状況により、メニューの一部・提供期間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。
- * 緊急事態宣言発令期間中は酒類のご提供を停止しております。

* お客様により安心してご利用いただけるよう、新型コロナ感染防止対策としての取り組みを実施いたしております。お客様にはご不便とお手数をおかけすることがございますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

【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)

* 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