

## 資生堂パーラー 総調理長がお薦めする“秋の味覚フェア” & マンスリーメニュー“漢方和牛フィレ肉の塩釜焼き”

資生堂パーラー 銀座本店は2021年11月2日(火)から11月28日(日)までの期間、“秋の味覚フェア シェフお薦めコース”を展開いたします。肌寒くなってきたこの季節、旨味が凝縮してきた食材の数々を使った滋味深い味わいのメニューを前菜からデザートまでプリフィックススタイルでお楽しみいただけます。また月替わりで好評のマンスリーメニューには漢方薬をアレンジした飼料でストレスフリーな環境で育てられるあっさりとした脂と美しい赤身の漢方和牛フィレ肉の塩釜焼きが登場します。深まりゆく秋を感じながら心ゆくまでゆったりと銀座でお過ごしください。



### 【秋の味覚～シェフお薦めコース】

展開期間:2021年11月2日(火)～11月28日(日)

ランチ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

ディナー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

ランチ/ディナー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

☆スープ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】

京鴨と茸のテリーヌ 自家製ブリオッシュを添えて

#### 【スープ】

本日のスープ(Aコース)

百年紅玉の冷製クリームスープ

野菜たっぷりミネストロネスープ

香り豊かなビスクド・オマール(+¥500)

#### 【魚料理】

2種類のカキフライ 自家製ウスターソースとタルタルソース

金目鯛のヴァプール ウイキョウ香るナージュ仕立て

本日の鮮魚のポワレ タイムソース

うちわ海老のソテー ナンチュアソース(+¥2,000)

#### 【肉料理】

小鳩のロースト リゾット添え ジュド・ピジョン

仔羊の煮込み “ナヴァラン”

エゾ鹿の粗挽きハンバーグ グランブヌールソース

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥2,000)

#### 【デザート】

愛媛県産 中山栗のモンブラン フランス産栗のパルフェとケーキ 3種類の味わいで

青森県産 林檎のタルト シナモンアイスクリームと共に

#### 【コーヒー】

### ☆マンスリーメニュー

展開期間:2021年11月1日(火)～11月30日(火)

漢方和牛フィレ肉の塩釜焼き 赤ワインソース ¥8,500

塩釜焼きでさらに旨味を閉じ込め、ジューシーに仕上げました。

柔らかく繊細な味わいをお楽しみください。お好みで芳醇な香りの

黒トリュフともお楽しみいただけます。(+1,500円)

お薦めセット +1,700円 本日のスープ・サラダ・コーヒー



☆お食事の後に季節のパフェはいかがですか。是非この機会にお試しください♪



山形県東根市産 岡田果樹園 ラ・フランスのメープルパフェ 2,100 円

展開期間:2021年11月2日(火)~11月30日(火)

完熟を迎えたラ・フランスを使用したパフェです。芳醇な香りと、とろけるような甘さが口いっぱい広がるラ・フランスの味わいをお楽しみください。

\*「銀座本店レストラン」ではお食事を召し上がられたお客さまに特別にご提供しています。  
\*3階の「銀座本店サロン・ド・カフェ」でもご提供しています。

☆資生堂パーラー 銀座本店レストランでは日本全国から厳選したお薦めのお茶を季節でご紹介してまいります。

11月お薦めのお茶

狭山茶“池乃屋園”の紅ほうじ茶 900円 (写真左)

大変めずらしい紅茶を焙じた紅ほうじ茶。紅茶のほのかな甘みとほうじ茶の香ばしさを合わせ持ったカカオフレーバーテイストをお楽しみください。



【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(祝日は営業)、年末年始  
■U R L <https://parlour.shiseido.co.jp/>



\* 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。

\* お客さま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。お客さま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。  
\* 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](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)