

## 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の『春の味覚フェア』で、 ひと足早く春食材を満喫

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2023年3月1日(水)～3月31日(金)まで『春の味覚フェア』を開催します。春食材を満喫できるこのコースの中でも注目の食材は、糸島の漁師が一本釣りした 2.5 kg以上の高鮮度処理されたものだけが名乗れるという”特鮮本鱈”。きめ細やかな脂のノリと旨味が特長のこの鱈をムニエルにして相性のよい西京味噌のクリームソースと組み合わせました。ほかにも新牛蒡や新玉葱、空豆など春の訪れを感じさせる食材を存分に楽しめるメニューを、お客さまのお好みでお選びいただけるコースです。是非この機会に様々な春の味覚を銀座本店でお楽しみください。



### 『春の味覚フェア』

展開期間: 2023年3月1日(水)～3月31日(金)

- ◆「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 7,500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 8,500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 11,000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】

福岡県 糸島市産 岩牡蠣のシャンパン蒸し グラタン仕立て  
鶏白レバーと“飛騨やまっこ”椎茸のテリーヌ 自家製ブリオッシュ添え

【スープ】

本日のスープ(Aコース)

新牛蒡と新玉葱のあたたかなクリームスープ  
オマール海老のジュレと空豆の冷製クリームスープ キャビアを添えて(+¥500)

【魚料理】

エписを効かせた鯛のポワレ プロヴァンス風  
福岡県 糸島市産 “特鮮本鱈”のムニエル 西京味噌のクリームソース  
舌平目で巻いた伊勢海老のパイ包み焼き “ガストロノーム” コラリーヌソース (+¥1,500)

【肉料理】

仔牛ロース肉のカツレツ ビーフストロガノフソース バターライスと共に  
仔羊の煮込み “ナヴァラン” ゴルゴンゾーラチーズ風味  
飛騨牛サーロインのグリルと自家製ヌイユ (+¥2,000)  
和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)

【デザート】

アーモンド風味のビスキュイフォンダン 赤いフルーツとソースと共に  
マスカルポーネ・チョコレート・コーヒーの組み合わせ チョコレートアイスクリーム添え

【コーヒー】

## マンスリーメニュー

展開期間:2023年3月1日(水)~3月31日(金)



### ◆『国産牛 牛タンのシチュー ポテトピューレ添え』 5,500円

デミグラスソース、トマトソースと赤ワインで長時間じっくり煮込みました。牛タンの程よい食感と深い味わいのソースをお楽しみいただけます。

## ノンアルコールドリンク

展開期間:2023年3月1日(水)~4月30日(日)



春の訪れを感じさせる素材をいかした爽やかなノンアルコールドリンクをお食事と一緒に楽しみください。

### ◆『梅とクランベリー』 990円

梅のシロップにクランベリージュースを合わせて、酸味のある味わいに仕上げました。(写真:左)

### ◆『キウイとライム』 990円

キウイの甘味にライムの爽やかな酸味を加えた、さっぱりとした味わいです。(写真:中央)

### ◆『文旦と甘酒』 990円

甘酸っぱい文旦と甘酒の濃厚な甘味を合わせた爽やかなスムージーです。(写真:右)

※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、新型コロナウイルス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。

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。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。

※こちらの情報は2023年2月時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合があります。

## 【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)

■定休日 月曜日(祝日は営業)、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 山岸までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com