

## 資生堂パーラー 銀座本店レストラン 『日本美味紀行“長崎 五島列島・壱岐”シェフのおすすめコース』

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは 2023 年 6 月 1 日(木)から 6 月 30 日(金)までの期間、『日本美味紀行“長崎 五島列島・壱岐”シェフのおすすめコース』を展開いたします。

複雑な入り江や湾に囲まれた豊かな生態系のなか、年間を通して多彩な魚介類が楽しめる五島列島・壱岐。豊かな自然と温暖な環境で育まれた、旨味と良質な脂を蓄えた鮮魚の魚料理や、希少性の高く、柔らかい肉質と口当たりの良さが特長の“五島牛”、きめ細かな肉質とジューシーな旨味が特長の“長崎のうずしおポーク”、椿の油を搾ったあとの搾りかすを天然の肥料として育てた“椿やさい”など、長崎ならではの食材の美味しさを活かしたメニューの数々をご用意しました。お客さまお好みのプリフィックススタイルで是非ご賞味ください。



### ◆『日本美味紀行“長崎 五島列島・壱岐”シェフのおすすめコース』

#### ◆展開期間:2023 年 6 月 1 日(木)~6 月 30 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

\* 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。

【アミューズ】

【前 菜】“椿やさい”と“壱州豆腐”のオランダーズソースグラタン  
虎河豚(トラフグ)の炙り 椿オイルの味わい豊かなソース(+800 円)

【スープ】 本日のスープ(Aコース)  
“椿やさい”のミックスポタージュ  
うちわ海老のコンソメジュレとアスパラガスの冷製クリームスープ (+500 円)

【魚料理】 五島列島・壱岐で水揚げされた鮮魚 シェフおすすめの調理スタイルで \*写真上  
五島市福江島産 伊勢海老のソテー 芳醇なソース・ウルサンと共に (+2,000 円)

【肉料理】 “長崎うずしおポーク” 自家製ロースハムのミルフィーユカツレツ デミグラスソース \*写真下  
五島地鶏 “しまさざなみ” フォアグラを詰めたモモ肉のソテー 濃厚な赤ワインソース  
“五島牛” フィレ肉のステーキとサーロインのアッシュェハンバーグステーキ お好みのソースで (+3,000 円)

【デザート】 ホワイトチョコレートムース リーフレタスとメロンのソルベを添えて  
“椿やさい”と季節のフルーツのナージュ レモンソルベを浮かべて

【コーヒー】



◆マンスリーメニュー

～今月のシェフおすすめメニュー～

◆展開期間:2023年6月1日(木)～6月30日(金)

『五島市 久賀島産

車海老のフライ 自家製タルタルソース』 5,500円

香り高く豊潤な甘味とプリッとした歯ごたえの車海老。フライにすることで噛むほどに車海老の旨味が広がり満足感を楽しめる一品。自家製のタルタルソースと共にご賞味ください。

\*おすすめセット: +2,000円

スープ・サラダ・コーヒー



\* 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。

\* こちらの情報は2023年5月時点のものです。

【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)

■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](mailto:toyofumi.yamagishi@shiseido.com)