

資生堂パーラー 銀座本店でこの夏カレーライスを 『真夏のカーレーフェア 2023』開催

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは、2023年8月1日(火)～8月31日(木)までの期間、『真夏のカーレーフェア 2023 ～暑い夏こそ、資生堂パーラーのカレーライス～』を開催いたします。



◆『真夏のカーレーフェア 2023 ～暑い夏こそ、資生堂パーラーのカレーライス～』

◆展開期間:2023年8月1日(火)～8月31日(木)

『真夏のカーレーフェア 2023』では全5種類のカレーライスをご用意しました。じっくり煮込まれた国産牛タン肉の上にとろりとかかったラクレットチーズのカレーライスはボリューム満点。青森県産活帆立貝と長崎県産車海老にオマール海老からとったブイヨンがベースのカレーソースを合わせたシーフードたっぷりのカレーライスや、岐阜県産地鶏モモ肉のコンフィを添えた赤ワインバターライスのカレーライスなど食欲をそそる多彩なラインナップを是非ご堪能ください。暑い夏こそ、その時お好みのカレーライスを味わいながら楽しいひとときをお過ごしください。

国産牛タンのプレミアムカレーライス ラクレットチーズと共に 6,000円(写真左下)

牛タンを香味野菜と共に柔らかくじっくり煮込みました。とろけるような牛タンと玉ネギの甘味を感じるプレミアムカレーソースとの組み合わせは絶品です。牛タンの下にはポーチドエッグがあり、仕上げにとろとろのラクレットチーズをおかけします。

青森県平内町産 活帆立貝のムニエルと長崎県久賀島産 車海老のフライ

オマールブイヨンのカレーソース 5,000円(写真中央)

オマール海老のブイヨンを中心に芳醇で濃厚なカレーソースに仕上げました。ウニがアクセントのバターライスと、車海老と帆立貝とのスペシャルなシーフードカレーライスをご堪能ください。

北海道産 宗谷黒牛サーロインのステーキカレーライス 4,500円

牛サーロインステーキをギャルソンが仕上げにコニャックでフランベいたします。

資生堂パーラー特製のカレーソースにトマトの酸味を加えたソースでガーリックライスと共に召し上がってください。

カレーのスパイス香る仔牛のブランケット風 ドライカレーライスを添えて 3,300円

仔牛肉を生クリームで煮るフランス郷土料理にスパイスを効かせ、エキゾチックなドライカレーライスとの相性が抜群の一品です。

岐阜県産 奥美濃古地鶏モモ肉のコンフィカレー 赤ワインのバターライス添え 2,900円(写真右下)

地鶏特有の味わい深いコクとしっかりした肉質のモモ肉を低温でやわらかく調理し、

醸し出される旨味と歯切れのよい触感に。赤ワインで炊き、バターモンテしたライスと一緒に召し上がってください。



◆シェフのおすすめコース

◆展開期間:2023年8月1日(火)~8月31日(木)



◆「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

魚料理、肉料理、デザートは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】 手長海老と海の幸のあたたかなクレープ包み フォン・ド・ラングスティースのアメリカヌソース

【スープ】 本日のスープ(Aコース)
枝豆の冷製クリームスープ

【魚料理】 青森県平内町産 活帆立貝のムニエル または フライ
本日の鮮魚 シェフおすすめの調理スタイルで (スタッフにお声掛けください)

【肉料理】 仔牛ロース肉とリー・ド・ヴォアのムニエル ブルゴーニュ風 エスカルゴバターソース
北海道産 宗谷黒牛サーロインのローストビーフ グレイビーソース (+1,500円)
和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+3,000円)

【デザート】 クレームダンジュ パイナップルのコンポートとココナッツアイスクリームと共に
巨峰とショコラのマリアージュ

【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7月20日時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合がございます。

【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

公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>

Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/

Twitter <https://twitter.com/shiseidoparlour>



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・高久 までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com sawako.takaku@shiseido.com