

## 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で 『日本美味紀行“石川県”シェフのおすすめコース』展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2023年9月1日(金)～9月30日(土)まで『日本美味紀行“石川県”シェフのおすすめコース』を展開します。



「能登豚」や「能登牛」といった石川県ならではの数々の食材を使い、メニューに仕立てました。石川県などの北陸地方で獲れる大ぶりの身や上品な味わい、舌触りが特長の通称「白ガスエビ」や、加賀を代表する野菜「五郎島金時」「加賀丸いも」など、コース全体を通して石川県食材の美味しさをご堪能いただけます。

### 『日本美味紀行“石川県”シェフのおすすめコース』

◆展開期間：2023年9月1日(金)～9月30日(土)

◆「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】 “白ガスエビ”、甘海老、季節野菜、オマール海老のコンソメジュレ寄せ  
“能登牛プレミアム生ハム”と“能登豚αのめぐみ生ハム”のサラダ ヴルストを添えて (+1,000円)

【スープ】 本日のスープ(Aコース)  
加賀野菜“五郎島金時”の冷製クリームポタージュ  
雲丹のコンソメロワイヤル “輪島フグ”を浮かべて (+500円)

【魚料理】 産地直送の鮮魚 シェフおすすめの調理スタイルで  
鱈のムニエルと“加賀丸いも”のロースト 青海苔香るリゾット添え  
“海女獲り黒鮑”のコンフィ ヴィネグレット風味の赤西貝とスルメイカのティエドソース・ペアルネーズ (+2,000円)

【肉料理】 ベーコンで包んだ“能登豚”ロース肉のソテー ゴルゴンゾーラチーズのソース  
“能登牛”モモ肉のシャリアピンステーキ 金山寺味噌風味

“能登牛”フィレ肉とサーロインのアソートメント お好みのソースで (+3,000 円)

【デザート】石川県産 和梨のコンポート バニラアイスクリーム添え  
石川県産 ヨーグルトとミルクのマリアージュ

【コーヒー】

◆マンスリーメニュー

◆展開期間:2023年9月1日(金)~9月30日(土)



◆『舌平目で包んだ伊勢海老のクロケット“ガストロノーム”伊勢海老のコーリーヌソース 五島市久賀島産車海老のフライと共に』 6,500 円

資生堂パーラー伝統のミートクロケットを発展させた伊勢海老のクロケットをふっくらとした食感の舌平目で包んでフライに仕上げました。香り高い甘味とプリッとした歯ごたえの車海老と濃厚で芳醇なコーリーヌソースでご賞味ください。

※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8月29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/](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 山岸までお願いいたします。

Mail: [toyofumi.yamagishi@shiseido.com](mailto:toyofumi.yamagishi@shiseido.com)