

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で 『秋の味覚を楽しむ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10月1日(日)～10月31日(火)まで『秋の味覚を楽しむシェフのおすすめコース』を展開します。



様々な産地から届いた秋ならではの食材を生かし、メニューに仕立てました。メイン料理には北海道の「アイナメ」や長崎県産「車海老」などを使った魚料理をはじめ、赤肉が主体の肉質で脂肪が少なく、濃厚で深みのある味わいが自慢の「八甲田牛」のグリルや、「京丹波高原豚」のポワレなどの肉料理をご用意しました。コース全体で食材の美味しさをご堪能いただけます。銀座本店レストランでは是非この機会に秋の食材をお楽しみください。

◆秋の味覚を楽しむシェフのおすすめコース

◆展開期間：2023年10月1日(日)～10月31日(火)

◆『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。

【アミューズ】

【前菜】 ジビエ(鹿肉・猪肉)のラビオリ フォン・ド・シュヴルイユ
帆立貝とエノキ茸の冷製フラン 秋鱈の軽いスモーク添え

【スープ】 本日のスープ(Aコース)
茸で彩ったコンソメ スープ・オ・ピストゥー
松茸のコンソメロワイヤル “うちわ海老”のコンソメスープ仕立て (+500円)

【魚料理】 金目鯛の鱗焼き ルッコラのクリームソース
北海道 函館産 アイナメのブイヤベース キャセロール仕立て
長崎県 久賀島産 車海老の舌平目巻き アントワネット (+2,000円)

【肉料理】 京都 “京丹波高原豚” ロース肉のポワレ ポワブレードソース
“八甲田牛”モモ肉のグリル ぶどう山椒香るフォン・ドヴォーソース
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】 抹茶のティラミス さつまいものアイスクリーム添え
栗を使ったデザートのアソートメント

【コーヒー】

◆マンスリーメニュー

◆展開期間:2023年10月1日(日)~10月31日(火)

◆『“飛驒牛”トウガラシのアッシュェハンバーグステーキ ロッシーニ風』 7,500円



ジューシーで歯切れの良い飛驒牛の肩肉をオーダーが入ってから粗みじんにし、つなぎ無しで焼くことでお肉本来の美味しさを味わえます。濃厚で味わい豊かなマデラソースでロッシーニ風に仕上げました。

◆ノンアルコールドリンク

◆展開期間:2023年10月1日(日)~

お食事と一緒にノンアルコールドリンクはいかがでしょう。

◆『ザクロとアップルヴィネガー』 990円

(写真:左)

鮮やかなルビー色のザクロシロップに林檎ジュースの甘味とアップルヴィネガーの酸味を合わせて、すっきりとした口当たり仕上げました。

◆『キウイとライム』 990円

(写真:中央)

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。

◆『洋梨とカシス』 990円

(写真:右)

凍らせた洋梨のピューレにカシスの甘酸っぱさを加えた色鮮やかなスムージーです。



※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。提供品は写真と異なる場合がございます。

※こちらの情報は2023年9月27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 山岸までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com