

## 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で 様々な魚介類やジビエをメイン料理とした『シェフのおすすめコース』を展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2023年11月1日(水)～11月30日(木)まで『シェフのおすすめコース』と、1日5食限定で『フランス ブルターニュ産 活けオマールブルーのロースト ソースコラリーヌ』を展開します。



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るシェフのおすすめコース。メインには海老や帆立貝、鯛などを使った魚介類の料理と、ジビエなどを使った肉料理をご用意しました。仔羊のローストのひと皿には、ジビエとレンズ豆のラグーをぎっしりと詰めたピタパンを添えました。あたたかなスープやデザートと合わせ、この時季にお楽しみいただけるおすすめのコースです。

### ◆シェフのおすすめコース

◆展開期間:2023年11月1日(水)～11月30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

### 【アミューズ】

【前菜】 パートブリックで包んだ平目と山菜のペイザンヌ 春菊ソース  
国産雛鳥のガランティーヌ ビーツのラヴィゴットソース

【スープ】 本日のスープ(Aコース)  
あたたかなシャンピニオンのポターージュ \*写真右上  
カリフラワーのブルーテに浮かべたラングスティエヌのタルタル(+1,000円)

【魚料理】 天使の海老と帆立貝のブーダンブラン フォアグラのエスプーマ  
もみじ鯛のクルスティヤン 秋茄子のマリネと里芋のコロッケ  
千葉県 いずみ市産 伊勢海老のソテー ソースコラリーヌ (+2,000円)

【肉料理】 フランス ランド産 ピジョンのロースト ソースアルビュフェラ \*写真右下  
ニュージーランド産 仔羊のロースト ピタパンに詰めたジビエと豆のラグー  
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】 タルトタタン バニラアイスクリーム添え  
山形県産 ラ・フランスのコンポートとフルーツのスープ仕立て

【コーヒー】



## ◆マンスリーメニュー

◆展開期間:2023年11月1日(水)~11月30日(木)

◆『フランス ブルターニュ産 活けオマールブルーのロースト ソースコラリーヌ』 15,000円

\*1日5食限定



活けオマールブルー本来の旨味を味わっていただきたく、ローストで仕立てました。フランス産オマールブルーは、ヨーロッパでも最高食材と言われ、甘味がありプリプリとした食感も他のオマール海老とは異なる逸品です。まずはレモンで、そして香り豊かなコラリーヌのソースと合わせてお楽しみください。

※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。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10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/](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)