

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の『あったかフェア』 身も心も温まる 5 種類のメニューを 2 月 1 日より展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2024 年 2 月 1 日(木)～2 月 29 日(木)の期間にて、『あったかフェア』と『シェフのおすすめコース』を展開いたします。



◆身も心も温まるようなマンスリーメニュー

2 月のマンスリーメニュー『あったかフェア』では、1928 年(昭和 3 年)に資生堂パーラーがレストランを開業した当時より続く自慢のビーフシチューをはじめ、じっくり煮込んだハンバーグステーキや牛タンシチューをご用意しました。他にも北海道厚岸町産の牡蠣を使ったグラタンや、海の幸をメインにホワイトソースで仕立てたグラタンをお楽しみいただけます。この冬は「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の『あったかフェア』で身も心も温まるひとときをお過ごしください。

◆マンスリーメニュー『あったかフェア』

◆展開期間: 2024 年 2 月 1 日(木)～2 月 29 日(木)

◆『和牛三枚肉のビーフシチュー』 4,500 円(写真上)

資生堂パーラーのレストラン開業当時から続く自慢のシチューです。お席まで熱々の状態でお持ちいたします。



◆『ポートワインで煮込んだ飛騨牛とフォアグラのハンバーグステーキ』 5,000 円
飛騨牛で仕立てたハンバーグです。味わい深いポートワインのソースで煮込みました。濃厚さと旨味を存分にお楽しみいただける一皿です。



◆『パイで覆った国産牛タンのシチュー』 4,800 円
デミグラスソース、トマトソースと赤ワインでじっくりと煮込みました。牛タンの程よい食感と、深い味わいのソースが楽しめます。パイ生地をシチューソースに浸してお召上がりください。



◆『北海道 厚岸町産 牡蠣と冬野菜のオランダーズグラタン』 3,300 円
今が旬の牡蠣を楽しむグラタンです。ほうれん草とホワイトソースが牡蠣の美味しさを引き立てます。



◆『海の幸のコキユグラタン』 3,100 円
帆立貝、海老、白身魚をメインにホワイトソースで仕立てたグラタンです。レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒にお召上がりください。

◆シェフのおすすめコース

◆展開期間: 2024 年 2 月 1 日(木)~2 月 29 日(木)

◆『ランチAコース』 7,500 円

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

◆『ディナーAコース』 8,500 円

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

◆『ランチ/ディナーBコース』 11,000 円

アミューズ/前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート/コーヒー



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』です。魚料理は、菜の花のフリットや下仁田ネギのローストなどを添えたカサゴのポワレです。肉料理は、北海道余市産のワインポークを煮込みました。

◆季節のノンアルコールドリンク

◆展開期間: 2024 年 2 月 15 日(木)~

お食事と一緒に楽しみいただけるノンアルコールドリンクをご用意しました。

◆『不知火と甘酒』 990 円(写真左)

不知火の甘酸っぱさと甘酒の豊かな甘味がマッチした味わい深い一杯です。

◆『バイオレットフラワー』 990 円(写真中央)

香り高いお花のシロップと、つるんとした食感のゼリーを合わせた見た目も華やかなカクテルです。

◆『青リンゴとセロリ』 990 円(写真右)

青リンゴの中に爽やかなセロリがほのかに香るさっぱりとした味わいです。



*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 2024 年 1 月 31 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

電話番号 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/

X(旧 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 高久までお願いいたします。

Mail: sawako.takaku@shiseido.com