

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で美食を満喫 3月の限定メニュー『日本美味紀行“佐賀県”シェフのおすすめコース』

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2024年3月1日(金)～31日(日)の期間にて佐賀県の食材を使った期間限定メニューを展開いたします。



◆佐賀県的美食を堪能できる3月の期間限定メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の『日本美味紀行』は、東京・銀座にいながらも日本各地の食材が楽しめる期間限定のコース料理です。3月は『日本美味紀行“佐賀県”シェフのおすすめコース』を展開いたします。温暖な気候に恵まれ、玄界灘と有明海の2つの海に面している佐賀県。今回のコースでは、旬の野菜や海の幸、ブランド豚など佐賀県産ならではのバリエーション豊かな食材をお楽しみいただけます。また、シェフおすすめのマンスリーメニューでは、佐賀牛の濃厚な味わいをグレイビーソースで味わえる『佐賀牛肩ロースの赤ワイン煮 ポテトピューレとトルテリーニ』を展開いたします。

佐賀県の食材の魅力を堪能できる期間限定メニューを「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」でお楽しみください。

◆『日本美味紀行“佐賀県”シェフのおすすめコース』

◆展開期間:2024年3月1日(金)～31日(日)

- ◆『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

【アミューズ】

【前菜】 二色のアスパラガス キノコ風味のサバイオンソース
玄界灘のクエ カルパッチョとジュ ゲンコウのドレッシング

【スープ】 本日のスープ(Aコース)
佐賀県白石町“黒木農園”のれんこんポタージュ
コールドコンソメと佐賀県唐津市“ささき農園”太閤ごぼうのクリームスープ 芝エビのタルタルを浮かべて(+¥500)

【魚料理】 平ズスキのポワレ 佐賀県産かんきつ“にじゅうまる”香るフォンドボーソース
有明海の牡蠣“ゆり姫”と呼子のイカ フライ盛り合わせ 自家製タルタルソース
天然車エビの舌平目巻き“アントワネット”ウルサンソース 佐賀海苔の香り(+¥2,000)

【肉料理】 “金星佐賀豚”ロース肉のキャラメリゼ 二色の苺のコンディマン
佐賀牛 ランプ・イチボのステーキ カフェ・ド・パリ バター (+¥1,500)
佐賀牛 ファイル肉のステーキ佐賀県唐津市“ささき農園”自然薯のフリットと共に (+¥3,000)

【デザート】 佐賀県産苺“天のしずく”とバニラ・ストロベリーのミックスアイスクリーム
佐賀県産 不知火とパルフェ

【コーヒー】



セミドライのプチトマトにチョコレートを合わせたアミューズ(写真左)や、旬のアスパラガスを卵黄、柑橘の香りと一緒に楽しむ前菜(写真中央)をご用意しました。れんこんのポターージュ(写真右)には、日本有数の産地として知られる佐賀県白石町の“黒木農園”で採れたれんこんを使用しています。



平ズキのポワレ(写真左)には、佐賀海苔と一緒に焼き上げた自然薯のガレットを添えました。佐賀県の特産品のかんきつ“にじゅうまる”の果汁を煮詰め、フォンドボーと合わせたソースでお召し上がりください。
 “金星佐賀豚”ロース肉(写真中央)は、柔らかさと香ばしさが楽しめるよう、梅酒でキャラメリゼしました。二色の苺のソース、ピーツのチュイルの甘酸っぱい風味が“金星佐賀豚”の旨味を引き立てます。
 デザート(写真右)には、見た目にも可愛い淡い桃色の苺“天のしずく”とアイスクリームをデコレーションしたひと皿をご用意しました。コース料理の最後まで、佐賀県産の食材の美味しさをお楽しみください。

- ◆マンスリーメニュー ～今月のシェフおすすめメニュー～
- ◆『佐賀牛肩ロースの赤ワイン煮
ポテピューレとトルテリーニ』 8,000 円
- ◆展開期間:2024年3月1日(金)～31日(日)

「艶さし」と呼ばれる細やかな霜降りが特長の佐賀牛肩ロース肉を時間をかけじっくり赤ワインで煮込みました。
 旨味が凝縮された芳醇な赤ワインソースとお召し上がりください。



*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2024年2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