

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の4月限定メニュー 旬の食材が味わえる『春の味覚フェア 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4月2日(火)～30日(火)の期間にて、春の味覚が楽しめる期間限定コースやメニューを展開いたします。



◆4月の期間限定メニューは春の食材が勢ぞろい

毎月、月替わりでシェフのおすすめコースやメニューを展開している「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」。4月は春野菜や静岡県産“天竜金目鯛”、青森県産“八甲田牛”などを使った『春の味覚フェア シェフのおすすめコース』を展開します。また、マンズリーメニューは味わい豊かな『舌平目で巻いた伊勢海老のパイ包み焼き ガストロノーム コラリヌソース』をご用意いたします。4月は「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で春の味覚を心おきなくお楽しみください。

◆『春の味覚フェア シェフのおすすめコース』

◆展開期間:2024年4月2日(火)～30日(火)

- ◆『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】 鴨とフォアグラのテリーヌとそのジュ

香川県産 二色の“さめきのめざめ” ラビオローネとチーズのソース(写真上)

【スープ】 本日のスープ(Aコース)

春キャベツのポタージュ(写真下)

濃厚なクリスタルソースのジュと新玉葱のクリームスープ 宮崎県産キャビア添え(+¥500)

【魚料理】 静岡県産“天竜金目鯛”のポシェ 小さなお飯釜で炊き上げた“合馬たけのこ”のピラフ

徳島県産 鳴門真鯛を桜の葉で包んだヴァブール 桜のエスプーマ

千葉県 大原町産 伊勢海老のフライ 柑橘のタルタルソース(+¥2,000)

【肉料理】 イベリコ豚肩ロース肉の煮込み フリカッセ

青森県産“八甲田牛”のサーロインステーキ(+¥2,000)

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)

【デザート】 瀬戸内レモンのデクリネゾン

茨城県長野園のクラフトティーを使ったジュレとソルベ フロマーージュブランのムース

【コーヒー】





今回のコースでは、春ならではの食材をコースに仕立てました。

魚料理(写真左)は駿河湾の“天竜金目鯛”にあごだしで炊いた“合馬たけのこ”のごはんを添えています。肉料理(写真中央)はホワイトソースでイベリコ豚の肩ロース肉を柔らかく煮込んだフリカッセをご用意しました。

他にもグリーンとホワイトの二色のアスパラガス“さめきのめざめ”をボイルとソテーで仕上げた前菜や、春野菜ならではの甘みを感じられる春キャベツのポタージュ、クラフトティーと苺の香りと味わいが楽しめるデザート(写真右)など、コースを通して春の味覚を堪能いただけます。この機会にぜひお召し上がりください。

◆マンスリーメニュー ～今月のシェフおすすめメニュー～

◆『舌平目で巻いた伊勢海老のパイ焼き
ガストロノーム コラリーヌソース』 7,000 円

◆展開期間: 2024 年 4 月 2 日(火)～30 日(火)

伊勢海老にしっとりとした食感の舌平目をまとわせて、パイで焼き焼き上げることで旨味を閉じ込め味わい豊かな一品に仕上げました。伊勢海老から溶け出した濃厚なエキスのソースとお召し上がりください。



◆季節のノンアルコールカクテル

◆展開期間: 2024 年 4 月 2 日(火)～30 日(火)



◆『梅とクランベリー』 990 円(写真左)

芳醇な梅のシロップに、クランベリーとレモンの酸味、そして炭酸を加えたすっきりとした一杯です。

◆『文旦スムージー』 990 円(写真中央)

文旦のシロップと、甘酒を凍らせたものをスムージーにし、ほんのりミントの香りをつけて濃厚だけどさっぱりと仕上げました。

◆『ライチティーソーダ』 990 円(写真右)

アールグレイにライチのシロップと炭酸を加えた、爽やかで飲みやすい味わいです。

*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3月28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