

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の5月限定メニュー 初夏ならではの旬の食材を味わう『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5月1日(水)～31日(金)の期間にて、厳選された食材が堪能できる期間限定コースやメニューを展開いたします。



◆旬のホワイトアスパラガスや“常陸の輝き”豚ロース肉などこだわりの食材が勢ぞろい

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」。5月の期間限定コースでは、4月に引き続き春の味覚が楽しめるコースを展開します。ホワイトアスパラガスやグリーンピース、行者にんにくなど旬の野菜はもちろん、茨城県のブランド豚“常陸の輝き”や太刀魚など、多様な食材をコースに仕立てました。また、マンスリーメニューは、“八甲田牛”のおいしさを堪能できる『青森県産“八甲田牛”フィレ肉の塩釜焼きトリュフのソース』をご用意いたします。この機会にぜひ「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」へ足をお運びください。

◆『シェフのおすすめコース』

◆展開期間：2024年5月1日(水)～31日(金)

◆『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】 ラングスティーヌのカダイフ巻きと雑鮎のフリット 行者にんにくのソース
自家製牛タンハムのサラダ仕立て マスタードビオレ添え

【スープ】 本日のスープ(Aコース)
グリーンピースの温かなクリームスープ
オマール海老のジュレと高知県四万十町産“狼桃トマト”の冷製クリームスープ(+¥500)

【魚料理】 太刀魚のムニエルと富山湾白海老のフリット ノワゼットソース
的鯛のスパイシーなパン粉焼き フォンドボーソース
車海老と北海道新ひだか町産ホワイトアスパラガスのフライ盛り合わせ 梅のタルタルソース(+¥2,000)

【肉料理】 茨城県産“常陸の輝き”豚ロース肉のソテーとシチュー アニスの香り
クレピネットで包んだフォアグラと京鴨のハンバーグ ロッシーニ風 (+¥2,000)
“松阪牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)

【デザート】 日向夏とプラリネのタルト仕立て はちみつのアイスクリューム
ルバーブと苺のマリアージュ

【コーヒー】



アミューズ(写真左)は旬のホワイトアスパラガスをババロアに仕立てました。前菜(写真中央)はラングスティヌのカダイフ巻きに稚鮎のフリットや抹茶のブリオッシュを添えた一皿です。行者にんにくのソースでお召し上がりください。グリーンピースを使ったクリームスープ(写真右)は、心温まる味わいです。



魚料理(写真左)は、太刀魚のムニエルと白海老のフリットをご用意しました。旬の野菜のフリットやゼンマイ、ズッキーニと一緒にノワゼットソースでお楽しみください。肉料理(写真中央)では、茨城県産“常陸の輝き”豚ロースをソテーやシチューで贅沢にお召し上がりいただけます。デザート(写真右)では、ルバーブと苺の味わいをフロマーージュブランのムースと一緒に楽しみください。

◆マンスリーメニュー ～今月のシェフおすすめメニュー～

◆『青森県産“八甲田牛”フィレ肉の塩釜焼きトリュフのソース』 12,000 円

◆展開期間: 2024 年 5 月 1 日(水)～31 日(金)

赤身肉が濃厚で深い旨味が特長の“八甲田牛”フィレ肉を塩釜焼きでさらに旨味を閉じ込め、ジューシーに仕上げました。柔らかく繊細な味わいをお楽しみください。



*写真は塩釜焼きのイメージです。

*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 4 月 25 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