

## 伝統のコンソメスープや伊勢海老が味わえるディナーコースが新登場！ 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の6月限定メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2024年6月1日(土)より期間限定のコースやメニューを展開いたします。



### ◆スペシャルな食材と資生堂パーラーらしさが楽しめるディナーコースが新たに登場

月替わりで旬の食材を使った期間限定コースを提供している「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」。6月からは新たに『スペシャルディナーコース』が登場します。資生堂パーラーの伝統の味わいと素材の旨味を堪能できるよう、一皿一皿丁寧に仕立てました。また、毎月恒例の『シェフのおすすめコース』では、岩手県産ホロホロ鳥のコンフィや陸奥湾でとれた帆立貝のポワレをお楽しみいただけます。さらに『マンスリーメニュー』では、“飛騨牛”の希少部位で仕立てたビーフシチューをご用意しました。6月は「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で贅沢なひとときをお過ごしください。

### ◆『スペシャルディナーコース』 18,000円

#### ◆展開期間：2024年6月1日(土)～30日(日)

##### 【アミューズ】

【前菜】 フォアグラのテリーヌ プティオニオンのコンフィと抹茶のプリオッシュを添えて

【スープ】 伝統のコンソメスープ  
コーンポタージュスープ  
コールドコンソメとアスパラガスのクリームスープ

【魚料理】 国産伊勢海老のソテー ナンチュアソース(写真上)  
国産車海老のフライ タルタルソース

【肉料理】 “飛騨牛”フィレ肉のアンクルート マデラソース

【ライス料理】 小さな釜で炊いたメのピラフ

【デザート】 ミニストロベリーパフェ  
ミニチョコレートパフェ

##### 【コーヒー】

前菜からデザートまで、豪華な食材で仕立てたディナーだけのスペシャルコースです。国産伊勢海老のソテーや“飛騨牛”フィレ肉のアンクルートなどの贅沢な食材を味わえるだけでなく、伝統のコンソメスープやピラフ、ミニパフェなど、随所に資生堂パーラーらしさをお楽しみいただけます。



\*『“飛騨牛”フィレ肉のアンクルート マデラソース』の焼き上がりがイメージです。提供品とは異なりますのでご了承ください。

## ◆『シェフのおすすめコース』

◆展開期間:2024年6月1日(土)~30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】 温かなズワイガニと佐賀海苔香味干しのテリーヌ クリーミーなイクラとキャビアのソース  
青森県産“海峡サーモン”のコンフィとポテトのミルフィーユ仕立て

【スープ】 本日のスープ(Aコース)  
爽やかなポテトとリンゴの冷製スープ  
鮑とコキヤージュのチャウダー ウニを添えて(+¥500)

【魚料理】 “津軽海峡メバル”のポワレとムール貝の香草パン粉焼き ソース プティ・ボワ  
青森県平内町から白砂活貝組の殻付き帆立貝のポワレ オマールエビのスープ仕立て(写真左)  
アンディーブで包んだ舌平目とラングスティアーヌ トリュフの泡とコラリナーヌソース ブルゲールのリゾット添え(+¥2,000)

【肉料理】 山形県産“金華豚”肩ロース肉の煮込み ジンジャーソース  
岩手県産ホロホロ鳥骨付きもも肉のコンフィ 自家製ヌイユ添え(写真中央)  
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】 メロンとライムのスープ仕立て・ヨーグルトの泡と共に  
チェリーとショコラのサントノーレ(写真右)

### 【コーヒー】



## ◆マンスリーメニュー ~今月のシェフおすすめメニュー~

◆『“飛騨牛”トウガラシ(肩ロース肉)のビーフシチュー  
自家製ヌイユ添え』 8,000円

◆展開期間:2024年6月1日(土)~30日(日)

1頭から少量しか取れない希少部位のトウガラシ肉(肩ロース肉)を資生堂パーラー特製のシチューソースで柔らかく煮込んだ一品です。  
自家製のヌイユ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2024年5月29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/](https://www.instagram.com/shiseido_parlour/)  
X(旧Twitter) <https://twitter.com/shiseidoparlour>  
Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>  
note [https://note.com/shiseido\\_parlour/](https://note.com/shiseido_parlour/)



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](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)