

仔牛や魚介を仕立てた一皿やカカオパルプのデザートを楽しむ 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」がお届けする夏のコース

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、2024年7月2日(火)より期間限定のコースやメニューを展開いたします。



◆シェフが厳選した食材で仕立てるこだわりのコース

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」。7月の『シェフのおすすめコース』では、仔牛や魚介をメインに仕立てた一皿や、爽やかなフルーツの味わいでアクセントをつけた夏らしい赤足エビのエチューベ、カカオパルプを使ったデザートなど、多種多様な食材をご堪能いただけます。この夏は「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で、シェフのこだわりが詰まった珠玉のコース料理をお楽しみください。

◆『シェフのおすすめコース』

◆展開期間:2024年7月2日(火)~31日(水)

- ◆『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】 和歌山県産赤足エビのエチューベとティエド クリュスタッセソース(写真上)

鯨のマリネと夏野菜 梅とトマトのガスパッチョソース

【スープ】 本日のスープ(Aコース)

鹿児島県産ゴールドラッシュ 冷製トウモロコシのクリームスープ(写真下)

あご出汁風味のコンソメジュレに焼き賀茂茄子と雲丹を添えて(+¥500)

【魚料理】 イトヨリ鯛のヴァブールとポワレのオリーブデュークセル焼き 赤ピーマンソース

マゴチ 呼びイカ 帆立貝と秋田県三種町生じゅんさい入りブイヤベース

国産黒アワビのシヴェ 肝風味の赤ワインソース(+¥2,000)

【肉料理】 オランダ産 仔牛ロース肉とリードヴォーのソテー ゼンガラソース

鴨ロースとフォアグラのクレピネット包み焼きと岐阜県産ひるがの高原大根のコンフィ添え(+¥2,000)

和牛フィレ肉のグリル お好みのソースで(+¥3,000)

【デザート】 和歌山県産あら川の桃とバジルのクーブ

トロピカルフルーツのマリネ カカオパルプのソルベ

【コーヒー】





魚料理(写真左)は、マゴチ、呼子イカ、帆立貝を主役にブイヤベースで仕立てました。秋田県三種町の清らかな水で育った、希少な生じゅんさいと一緒に楽しみください。

肉料理(写真中央)では、仔牛ロース肉とリードヴォーをソテーでお召上がりいただけます。仔牛の上にはハムやベーコン、牛タンの生ハムを刻んだものに乗せ、食べ応えのある一皿に仕上げました。夏の味覚をご堪能いただけるよう、ナスのトマト煮を添えています。

コースを締めくくるデザート(写真右)は、バナナとマンゴーのマリネやココナッツのムースなど、夏にぴったりな味わいをお楽しみいただけます。廃材になってしまうカカオパルプを活用したソルベやジュレはフルーティーな風味と爽やかな酸味の夏らしい味わいです。

◆マンスリーメニュー ～今月のシェフおすすめメニュー～

◆一日5食限定

◆『国産活黒アワビの塩釜焼き ベアルネーズソース』 20,000円

◆展開期間:2024年7月2日(火)～31日(水)

300g以上の国産黒アワビを桜の葉で包み香りをつけ、塩釜焼きで旨味をとじ込みました。

柔らかく繊細な味わいを、ベアルネーズソースでお楽しみください。



◆6月より新たに登場したコースもお楽しみください！

◆『スペシャルディナーコース』 18,000円

2024年6月1日(土)から提供している『スペシャルディナーコース』。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。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。



*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6月19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>
Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>
note 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