

残暑の中に秋の気配を感じる 9月にぴったり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」にて展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2024年9月1日(日)より期間限定のコースやメニューを展開いたします。



◆この季節に味わいたいコース料理やマンスリーメニューをお届け

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」。9月の『シェフのおすすめコース』では、栗やきのこなどの秋を感じる食材や、残暑を乗り切りたいこの季節にぴったりの爽やかな味わいをお楽しみいただけます。マンスリーメニューでは世界三大珍味を使った『岩手県産“いわいずみ短角牛”のアッシュバーグステーキ “ロッシーニ風”トリュフソース』をご用意しました。9月は銀座で秋の気配を感じながら、お食事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9月1日(日)~29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】 ラングスティーヌ 生ハム モッツアレラチーズのラビオリ バジルクリームソース(写真上)

ハンガリー産フォアグラのソテーとセップ茸のムースとジュド ポライユ

【スープ】 本日のスープ(Aコース)

ミネストローネのクリームスープ(写真下)

冷製 徳島県産鮑入り雲丹のロワイヤル 蟹風味のコンソメジュレ (+¥500)

【魚料理】 カンパチのコンフィ 抹茶香る香味野菜ソース “アロマート”

青森県“龍飛岬マツカワ”のフライ ねぶた漬けのタルタルソース

和歌山県産白甘鯛の鱗焼き クレームド オマール (+¥2,000)

【肉料理】 ニュージーランド産 仔羊ロース肉の香草パン粉焼き ジュド アニョー

栗ときのこのリゾットを詰めたスペイン産カイユのロースト スパイシーなマデラソース

“飛騨牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)

【デザート】 無花果のロティ ジャージー牛乳のアイスクリーム

梨のタリアテッレ スープ仕立て

【コーヒー】





9月の『シェフのおすすめコース』は、秋に向けて旬を迎える食材の美味しさや、残暑に味わいたいすっきりとした味わいが楽しめる、季節の変わり目ならではのメニューをご用意しました。

魚料理の『カンパチのコンフィ 抹茶香る香味野菜ソース“アロマート”』（写真左）は、香味野菜のソースと抹茶オイルの豊かな風味でカンパチの美味しさを引き出した一皿です。仕上げに添えた爽やかなオレンジがアクセントになっています。

肉料理の『栗ときのこのリゾットを詰めたスペイン産カイユのロースト スパイシーなマデラソース』（写真中央）では、一羽のカイユにリゾットを詰め、ローストしたものを半分にしてお皿に盛り付けました。秋の味わいが楽しめる栗ときのこのリゾットは、フォアグラで味をまとめてコクを出しています。カイユの香ばしさ、リゾットのコク、マデラソースのスパイシーさが合わさった、食べ応えのある一皿をお楽しみください。

コースを締めくくるデザート（写真右）は、『梨のタリアテッレ スープ仕立て』です。梨を薄くスライスしてコンポートにしたものをタリアテッレに見立てたこのデザートは、レモンガラスのブランマンジェ、ヨーグルトのソルベ、すだちなどを使って仕立てました。清涼感のある味わいとシャキシャキとした梨の食感をお楽しみください。

◆マンズリーメニュー～今月のシェフのおすすめメニュー～

◆『岩手県産“いわいずみ短角牛”のアッシュバーグステーキ “ロッシーニ風”トリュフソース』 12,000 円

◆展開期間：2024年9月1日(日)～29日(日)

濃厚で味わい豊かな短角牛をオーダーが入ってから粗みじんにし、つなぎ無しで焼くことでお肉本来の美味しさを味わっていただけます。芳醇でコクのあるマデラソースでロッシーニ風に仕上げました。マデラソースはアクセントにトリュフを使用しています。ポーチドエッグの上に乗せたキャビアや、付け合わせに添えたフォアグラが贅沢な一皿です。“いわいずみ短角牛”と世界三大珍味の味わいをご堪能いただけます。



*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8月23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>
n o t e 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