

食材の宝庫 高知県四万十町の魅力をお届け！ 海・山・川の恵みを堪能する資生堂パーラーの10月メニュー

資生堂パーラーは、2024年10月1日(火)より高知県四万十町の食材を使った期間限定メニューを展開いたします。



◆高知県四万十町と資生堂パーラーの出会いから始まった、数々の期間限定メニューが登場

日本最後の清流、四万十川が流れる高知県四万十町。豊かな自然に囲まれ、海の幸・山の幸だけではなく、鮎などの川の幸にも恵まれた地です。漁業、農業が集約された四万十町は、まさに食材の宝庫。資生堂パーラー総調理長は、実際に四万十町に足を運ぶことに決めました。四万十町は業種の垣根を越えた生産者同士の結びつきがあり、視察をしていく中で魅力的な生産者や食材との出会いが多くありました。

四万十町の実産者の「良い食材を作りたい」という強い探求心と、資生堂パーラーの「高い品質であること」というこだわりが共鳴し、数々の四万十産の食材を取り入れた期間限定メニューが実現しました。この機会に海や山、川からの恵みを存分に活かしたひと皿をどうぞ堪能ください。

◆マンスリーメニュー ～高知県四万十町より～

『柿の葉で包んだ“四万十麦酒牛”サーロインの塩釜焼き 和風ソース』12,000円

展開期間：2024年10月1日(火)～31日(木)

ビール酵母を原料とした発酵飼料により長期飼育された高知県四万十産“四万十麦酒牛”。肉の繊維がしっかりとつまり、余計な脂がないサーロインを「井上靴店」の塩麴に漬け、柿の葉で包み香りを移し、塩釜で焼き上げました。



◆『シェフのおすすめコース』

展開期間:2024年10月1日(火)~31日(木)

◆『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

*詳しいコース内容は公式サイトをご覧ください。

月替わりの『シェフのおすすめコース』の前菜(写真左)では『高知県四万十産完全米わら焼き鰹“龍馬タタキ”と葉ニンニクのめた添え』、肉料理(写真右)では『高知県産“四万十ポーク”のロース肉コンフィ“新時代”かぼちゃのピュレ添え シードルソース』をご用意しました。四万十町の食材の魅力を『シェフのおすすめコース』でもご堪能いただけます。



◆資生堂パーラー各店舗でも四万十町の食材をお楽しみいただけます！

『高知県四万十町より～“四万十麦酒牛”のローストビーフと秋野菜のピラフ』 2,640円

展開期間:2024年10月1日(火)~31日(木)

展開店舗:日本橋店 / 横浜そごう店 / 横浜高島屋店 / 名古屋店

ビール酵母を原料としたこだわりの飼料、大自然で育った黒毛和牛のローストビーフと、恵み豊かな四万十川のほとりで農薬や化学肥料を使わず野菜の持つ力を引き出した『桐島畑』の野菜。薪や釜戸を使用する180年以上続く昔ながらの製法で時間をかけて手作りされた『井上糺店』のもろみ味噌をアクセントにピラフに仕上げました。

*一部の野菜に「桐島畑」の野菜を使用しております。

資生堂パーラー各店舗では、他にも高知県四万十町産の食材を使ったオリジナルメニューを展開予定です。詳しくは公式サイトのお店ページをご覧ください。

<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/>



*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9月27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