

## 秋ならではの香りと食感を楽しむ 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の11月メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2024年11月1日(金)より期間限定のコースやメニューを展開いたします。



### ◆秋らしい濃厚な味わいが楽しめるコースをご用意

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」。11月の『シェフのおすすめコース』では、石川県産“能登ふぐ”や“能登牛”、北海道産の牡蠣やあさり、岩手県産“いわいずみ短角牛”など、日本各地の食材を使った秋を感じるコースをご用意しました。マンスリーメニューは、上質な和牛の味わいを濃厚なソースで仕上げた『和牛と牛舌の煮込みハンバーグステーキ フォアグラ添え ジロール茸のソース』をお楽しみいただけます。シェフが趣向を凝らして創り上げたコースやメニューを「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」でご堪能ください。

### ◆『シェフのおすすめコース』

#### ◆展開期間:2024年11月1日(金)~30日(土)

- ◆『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】 石川県産“能登ふぐ”の炙り サラダとふぐ花削り節添え(写真上)  
スパイシーなピジョンのサラダ仕立てともも肉のコンフィ トリュフのピネグレット

【スープ】 本日のスープ(Aコース)  
フルーツキャロットのポターージュ(写真下)  
北海道産あさりのチャウダー パイ包み焼き(+¥500)

【魚料理】 金目鯛のポッシェ 秋の香りをのせたナーージュ仕立て  
北海道産牡蠣のムニエル 焦がしバターと牡蠣のソース  
平目のポワレ ハーブのラビオリとトリュフのエキューム(+¥2,000)

【肉料理】 蝦夷鹿のローストとそのジュのソース  
石川県産“能登牛”サーロインのグリエ エストラゴンソース(+¥2,000)  
岩手県産“いわいずみ短角牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)

【デザート】 ほうじ茶のガナッシュ ゆずミルクジェラート  
洋梨のタルト仕立て キャラメルアイスクリームとともに

#### 【コーヒー】



11月の『シェフのおすすめコース』は、秋に旬を迎える食材の美味しさを味わえるメニューをご用意しました。

魚料理の『金目鯛のポッシュ 秋の香りをのせたナージュ仕立て』は、金目鯛を主役に、魚介の出汁とジロール茸を中心としたきのこや香味野菜の香りをお楽しみいただけます。魚介の風味の中に、秋らしさを感じるひと皿です。



肉料理の『蝦夷鹿のローストとそのジュのソース』は、蝦夷鹿の美味しさを余すことなく味わえるひと皿です。

ソースは蝦夷鹿のジュをベースに黒コショウとポートワインで濃厚に仕上げています。蝦夷鹿の風味に合わせて添えている、柿のコンフィや無花果の赤ワイン煮も一緒にお楽しみください。



コースの最後を飾る『ほうじ茶のガナッシュ ゆずミルクジェラート』は、秋の森から着想を得たデザートです。

ナッツやメレンゲ、クランブルなどザクザクとした食感が楽しめる食材を使い、森の中で落ち葉や枝を踏んだ時の感覚を表現しています。

ほうじ茶のガナッシュやゆずのアイスクリームが、優しく秋らしい味わいです。香ばしいほうじ茶の香りと、秋の食材が織りなす食感をご堪能ください。



#### ◆マンスリーメニュー～今月のシェフのおすすめメニュー～

◆『和牛と牛舌の煮込みハンバーグステーキ  
フォアグラ添え ジロール茸のソース』 9,000円

◆展開期間：2024年11月1日(金)～30日(土)

和牛を100%使ったハンバーグステーキに、食感を残して煮込んだ牛舌を混ぜ込み焼き上げました。アクセントとして牛舌の食感をお楽しみいただけます。ハンバーグステーキには季節の野菜とフォアグラを添えています。濃厚なジロール茸の赤ワインソースと、和牛の上質な味わいをご堪能ください。



\*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10月25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)