

## 2024年を締めくくるシェフのおすすめコース 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の12月限定メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2024年12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。



### ◆旬を迎える数々の食材を使ったこの時季ならではの限定メニュー

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」。いよいよ冬本番を迎える12月は、旬の食材を彩りも華やかにコースやプレート、デザートに仕立てました。「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で身も心も温まるひと皿をご堪能ください。

### ◆『シェフのおすすめコース』

#### ◆展開期間:2024年12月1日(日)~29日(日)

\*12月23日(月)、24日(火)のディナーは『クリスマスコース 2024』のみの提供となります。予めご了承ください。

◆『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

『シェフのおすすめコース』では、前菜からデザートまで、冬ならではの味わいを堪能できるメニューをご用意しました。

前菜の『福岡県糸島産“ミルク牡蠣” 食べくらべ』では、グラタン、フライ、土佐酢のカクテルの3種類の味わいで旬の牡蠣を贅沢にお楽しみいただけます。魚料理の『長崎県産キジハタのポワレと黒米のリゾット キジハタ出汁の春菊ソース』は、サクサクとした食感の自然薯のフリットや、丹波ラディッシュなどの付け合わせも存分にお楽しみいただけます。シェフが厳選した長崎県産のキジハタの旨味を、ポワレやソースで余すことなくご堪能ください。肉料理の『茨城県産“常陸の輝き”豚フィレ肉のベーコン巻き 晩白柚ソース』では、“常陸の輝き”にほのかな甘味酸味のある晩白柚ソースを合わせました。栗とフランボワーズで仕立てたマロンタルトを添えています。



## 【アミューズ】

【前 菜】 和歌山県産 温かな足赤海老ときのこの香味干しテリーヌ コラリーヌソース  
福岡県糸島産“ミルク牡蠣” 食べくらべ(グラタン・フライ・土佐酢のカクテル)

【スープ】 本日のスープ(Aコース)

紅芯大根のポタージュ(写真上)

オニオングラタンスープ 北海道北見産のオニオン使用(+¥500)

【魚料理】 長崎県産キジハタのポワレと黒米のリゾット キジハタ出汁の春菊ソース  
淡路島産マナガツオのムニエルと太閤ごぼうのかき揚げ ノワゼットソース  
鹿児島県種子島産 車海老のフライ 自家製タルタルソース(+¥2,000)

【肉料理】 茨城県産“常陸の輝き”豚フィレ肉のベーコン巻き 晩白柚ソース  
和牛モモ肉のローストビーフ レホールソース  
和歌山県産“和華牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)

【デザート】 自家製プラリネとショコラのオーナメント仕立て(写真下)

【コーヒー】



## ◆マンスリーメニュー～今月のシェフのおすすめメニュー～

### ◆『“神戸ビーフ” 肩ロースの赤ワイン煮込み

京都 都野菜添え』9,000 円

◆展開期間:2024年12月1日(日)～29日(日)

霜降りが美しい“神戸ビーフ”の肩ロースはとろけるような脂の甘味としっとりとした赤身が特長です。肉本来の旨味と程よい脂身のバランスが崩れないよう時間をかけじっくり赤ワインで煮込みました。

聖護院カブと黒豆のピューレ、マリーゴールドで仕立てたブーケや、菊芋のニョッキ、あつらえ本しめじなどの京都で採れた都野菜もあわせてお楽しみください。



## ◆年に一度のクリスマスを華やかに演出するコースもご用意

◆『クリスマスコース 2024』18,000 円

◆展開期間:2024年12月19日(木)～25日(水)

\*『クリスマスコース 2024』は、ランチ、ディナーともにお召し上がりいただけます。

ご家族やご友人、大切な方と過ごす時間や、ご自身へのご褒美にぴったりのクリスマスだけの特別なコースをご用意しました。

詳しくは資生堂パーラーのクリスマススペシャルサイトをご覧ください。

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



\*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11月22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)

\*2024年12月29日、2025年1月3～5日はラストオーダー、閉店時間を30分早めて営業いたします。

定 休 日 月曜日(祝日は営業)、年末年始(2024年12月30日～2025年1月2日)

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)