

冬の味覚で身も心も温まる「あったかフェア」 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」にて2月1日より開催

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2025年2月1日(土)～28日(金)の期間「マンスリーメニュー～あったかフェア～」と「シェフのおすすめコース」を提供いたします。



◆マンスリーメニュー～あったかフェア～

展開期間：2025年2月1日(土)～28日(金)

牡蠣や帆立貝などの海の幸や、和牛舌、鴨もも肉を身も心も温まるひと皿に仕立てました。食材の魅力とともに、奥深い味わいのブイヤベースやシチュー、上品な味わいのホワイトソースなど、多様な味わいをご堪能いただけます。ご家族やご友人と一緒に、資生堂パーラーで温かなひとときをお楽しみください。

◆厚岸産牡蠣のホワイトソースグラタン フローレンス風 3,500円(写真左上)

今が旬の牡蠣を楽しむグラタンです。ホウレン草とホワイトソースが牡蠣の美味しさを引き立てます。

◆青森県産白砂活貝組の帆立貝と海の幸のブイヤベース 3,600円(写真右上)

帆立貝、ムール貝、白身魚など、海の幸をふんだんに使ったブイヤベースをキャセロールでアツアツに仕上げました。



◆海の幸のコキールグラタン 3,200円(写真左)

帆立貝、海老、白身魚をメインにホワイトソースで仕立てたグラタンです。レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒に召し上がりください。

◆和牛舌のシチュー ポテトのピューレ添え 5,800円(写真中央)

デミグラスソース、トマトソース、赤ワインでじっくり煮込みました。柔らかい牛舌と深い味わいのソースが楽しめます。

◆青森県産鴨もも肉のコンフィ ポトフ仕立て 4,200円(写真右)

鴨のもも肉をコンフィにし香ばしく焼き上げポトフに仕立てました。スープには資生堂パーラー伝統のコンソメスープに鴨の煮汁やフォアグラのオイルで香りをつけました。

◆シェフのおすすめコース

展開期間:2025年2月1日(土)~28日(金)

◆『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

前菜からデザートまで、2月ならではの冬の食材を堪能できるコースをご用意いたしました。

ぶり大根から着想を得て仕立てた前菜や、聖護院かぶを葉の部分まで余すところなく使用したポタージュ、旬の鱧と白子をハーブの味わいとともに仕立てたムニエル、季節の野菜を添えたやわらかな牛ほほ肉のシチュー、チョコレートとラズベリーの味わいがバレンタインの雰囲気を感じるデザートなど、味わい深いひと皿をお楽しみください。



【アミューズ】

【前 菜】 富山県氷見産鱈のカルパッチョとカラフルな大根のマリネ
豚肉とハチノスのトリッパ アスピック風 ハーブサラダ添え

【スープ】 本日のスープ(ランチAコース)
聖護院かぶのポタージュ
具沢山ミネストローネのグラタンスープ(+¥500)

【魚料理】 鱧と白子のムニエルとポテトのエグラゼ 赤ワインソース
千葉県産伊勢海老と青森県産白砂活貝組の帆立貝のソテー ナンチュアソース(+¥2000)

【肉料理】 和牛ほほ肉のシチュー キャロットピューレ添え
宮崎牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3000)

【デザート】 金柑のコンポート パニラアイスクリーム添え
フランス産ショコラのムース ラズベリーソースとともに

【コーヒー】



*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2025年1月28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 <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