

産地の魅力を銀座から発信！3月は熊本県産の食材が 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」に勢ぞろい

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2025年3月1日(土)より熊本県産の食材を使った期間限定コースやメニューを展開いたします。



◆熊本県産の食材を使った料理で心をこめておもてなし

資生堂パーラーでは、総調理長および各店舗の調理長が日本各地の産地を訪れ、厳選した食材を使用しています。3月には、熊本県産の食材をふんだんに取り入れた期間限定のコースやメニューが登場します。熊本県は九州の中心に位置し、阿蘇の壮大なカルデラや美しい天草の島々に恵まれた自然環境を有し、その特性を活かした農業が盛んです。この豊かな自然環境からなる草地資源により、農業だけでなく畜産業も発展している地です。前菜からデザートまで、熊本県産の食材を使った贅沢なコースや、熊本県産“あか牛”と“阿蘇どんぐりポーク”の美味しさが楽しめるマンスリーメニューをお楽しみください。

◆シェフのおすすめコース

展開期間:2025年3月1日(土)~30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】 天草産車海老とカリフラワーのムース 甘海老と帆立貝のタルタル添え
千興ファームの鮮馬刺しのタタキと桜ユッケ 葉ニンニクのヌタ
シーザーサラダ 2人前より 阿蘇蔵農園 ロメインレタス使用

【スープ】

本日のスープ(ランチAコース)
和水町産 筍のポターージュ
熊本県産“あか牛”と“天草大王”のコンソメスープ ペイザンヌ 蛤とともに(+¥500)

【魚料理】

“天草さくら鯛”の昆布蒸し “八代生姜”のソース
牛深水産直送 太刀魚のムニエルと赤茄子のマリネ ノワゼットソース
舌平目で巻いた生雲丹と伊勢海老のガストローム 伊勢海老のコラリーヌソース(+¥2,000)

【肉料理】

“阿蘇どんぐりポーク”のローストとコンフィ アッシパルマンティエ
“天草大王”むね肉の骨付きロティともも肉のパロティエヌ 根セロリのリングイネ添え
熊本県産“あか牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)

【デザート】

熊本県産阿部牧場“ASO MILK”ソルベとフレーズのショートケーキ仕立て
熊本県産デコボンのジュレと蜂蜜ムースの組み合わせ“ASO MILK YOGURT”ソルベとともに

【コーヒー】



みずみずしく甘み豊かなロメインレタスを使用したシーザーサラダや、恵まれた環境で育まれた“天草さくら鯛”を昆布と桜の葉でポシェし、香り高く仕上げた魚料理、さらに“阿蘇どんぐりポーク”のローストとコンフィを、春の訪れを感じさせるグリンピースのピューレやいんげん、サラダオニオンとともに楽しめる豪華な肉料理など、食材の魅力を余すところなく堪能できるコースに仕立てました。調理長のこだわりが詰まったコースをお楽しみください。

◆マンスリーメニュー～今月のシェフおすすめメニュー～

熊本県産“あか牛”と“阿蘇どんぐりポーク”

パテドカンパーニュ

フォアグラのパイ包み焼き トリュフソース 8,000円

展開期間：2025年3月1日(土)～30日(日)

熊本県を代表するブランド牛“あか牛”と“阿蘇どんぐりポーク”を贅沢に使用し、パテドカンパーニュに仕立てました。さらに、フォアグラを加え、パイで包み焼き上げることで、旨味をしっかりと閉じ込めた一品に仕上げています。芳醇なトリュフソースと、熊本県産の野菜とともに、豊かな味わいをお楽しみください。



◆資生堂パーラー公式 note で

食材選びのこだわりや視察の様子を公開中！

定期的に都道府県の食材にフォーカスした期間限定コースやメニューを提供している資生堂パーラー。総調理長や、各店舗の調理長が産地や食材にこだわる理由について、公式noteで記事を公開しております！

詳しくは下記リンクよりご覧ください。

https://note.com/shiseido_parlour/n/nfbea87d78dae



*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2月21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/
× <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