

厳選した和牛を使った4種類のスペシャルメニュー 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」にて5月1日より展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2025年5月1日(木)～31日(土)の期間、和牛を使った「マンスリーメニュー」や、旬の食材が楽しめる「シェフのおすすめコース」を展開いたします。



◆マンスリーメニュー

展開期間:2025年5月1日(木)～31日(土)

◆茨城県産“常陸牛”ランプのステーキ・アッシュ 5,800円

マデラ酒の香るデミグラスソースと肉の旨味が濃い黒毛和牛“常陸牛”のランプ肉を粗みじんにし、つなぎ無しで焼くことでお肉本来の美味しさを味わえます。芳醇なマデラ酒の香るデミグラスソースでお召し上がりください。



◆和牛ほほ肉を赤ワイン煮込みと温かなタルタル 2種類の調理法で 5,800円

赤ワインでじっくり煮込んだ和牛のほほ肉を、濃厚な赤ワインソースと、ほんのり温かく仕上げたタルタル仕立てでご提供いたします。和牛ほほ肉の魅力、2つの異なる味わいでお楽しみください。



◆“くまもとあか牛”サーロインの軽いポシェとコンソメスープ 8,800円

“くまもとあか牛”のサーロインをコンソメでさっと火を通して旨味を引き出し、“くまもとあか牛”と“天草大王”でとったコンソメを注ぎました。とろける脂と肉本来の味をお楽しみいただけます。



◆“飛驒牛”フィレ肉のステーキ ロッシーニ風 ソース・ジュ・ド・トリュフ 15,000 円

上質な脂の“飛驒牛”フィレ肉をシンプルにステーキにしました。

口の中でとろけるフォアグラと濃厚で香り高いトリュフソースでロッシーニ風に仕上げ、みずみずしい小カブを丸ごと塩釜焼にして添えました。



◆シェフのおすすめコース

展開期間: 2025年5月1日(木)~31日(土)

旬の食材をシェフがコース料理に仕立てました。前菜からデザートまで「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」ならではの味わいをお楽しみいただけます。

◆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

◆Bコース 12,000 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】 真鱈のデクリネゾンとアスパラガス 爽やかなピーツとヨーグルトのソース
ハンガリー産フォアグラのソテー マンゴーのコンフィとクリームチーズのコンディマン (+¥1,000)

【スープ】 本日のスープ
田舎風野菜スープ “ガルビュール” バジルの香りにのせて
コールドコンソメと“比内地鶏”のムース 新ごぼうのクリーム (+¥500)

【魚料理】 平目のムニエル 軽やかなクレソンのソース チーズリゾットとナッツのチュイル(写真左)
千葉県いすみ市産伊勢海老のソテー ナンチュアソース (+¥2,000)

【肉料理】 “松坂豚”フィレ肉のプレゼ 昆布と“紅抹茶”エッセンス(写真中央)
“くまもとあか牛”のローストビーフ グレイビーソース (+¥2,000)
和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)

【デザート】 日向夏のサバラン ミルクソルベとともに(写真右)
パナースキャラメル トンカババロア キャラメルアイスクリーム添え

【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4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)
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>
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