

資生堂パーラー 銀座本店 レストランにて お肉が選べる「シェフのお薦めコース」をご用意



2017年に創業115周年となる資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2017年2月1日(水)から2月28日(火)までの期間、お好みの肉料理を選べる「シェフのお薦めコース」をご用意いたします。

希少な“骨付き大沢豚”はコクがありながらもさっぱりとし、塊で焼くことでよりジューシーさを味わえます。厳選した素材の旨み、こだわりの調理法が織りなす美味しさをぜひみなさままでお楽しみください。

【シェフのお薦めコース】

昼：Aコース アミューズ・前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー ￥6,000 (税込)

夜：Aコース 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 ￥7,000 (税込)

昼/夜：Bコース アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー ￥9,500 (税込)

※別途サービス料を10%頂戴いたします。

〈アミューズ〉

〈前菜〉 赤座海老のポワレとスペイン産ハモンセラノのサラダ仕立て

〈スープ〉 バターナッツスカッシュとインカのめざめのクリームスープ

〈魚料理〉 金目鯛のポワレ グリーンバターソース ラタトゥイユ添え

〈肉料理〉 お好みの肉料理をお選びください。お好みのソースをご用意いたします。

- ・山形県産 大沢豚ロース肉のロースト
- ・ニュージーランド産 仔羊背肉のロースト
- ・スペイン産 ウズラのロースト
- ・飛騨牛フィレ肉のステーキ(+¥1,500)

〈デザート〉 チョコレートシューで包んだ温かなフォンダンショコラ
バニラアイスクリーム添え

または
青森県産「ふじ」リンゴのパイ アールグレイアイスクリームと共に

〈コーヒー〉

※写真はイメージです。

※メニュー内容が変更になる場合がございます。

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 03-5537-6241
- 営業時間 11:30~21:30 (L.O. 20:30)
- 定休日 月曜日 (祝日の場合は営業)
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>



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 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp