

資生堂パーラー銀座本店に選べる肉料理のコースが登場

資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2017年4月1日（火）から4月30日（日）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」をご用意しています。厳選した素材を使い、こだわりの調理法で美味しさを引き出した4品から選べます。デザートは、カモミールと野菜を使ったやさしい味わいのムースと、この時期ならではの桜香るパルフェが登場。新しい門出の季節に、ハンバーグなど親しみ深い洋食メニューやリラックスできるデザートを囲み、みなさままでお楽しみください。



「シェフのお薦めコース」

ランチ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円
ディナー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円
ランチ&ディナー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円

（サービス料10%を別途頂戴いたします。）

〈メニュー内容〉

アミューズ

前菜

ズワイガニのテリーヌ 赤ピーマンソース

スープ

スープ マルガッシュまたはオニオングラタンスープ(+500円)

魚料理

小鯛のポワレ ケッパーとコルニションソース

肉料理

●お好みの肉料理をお選びください

ハンバーグステーキ デミグラスソース

沖縄県産 モロミ豚と黒毛和牛の煮込みハンバーグ 彩り野菜添え(+500円)

沖縄県産 モロミ豚と飛騨牛のメンチカツ 自家製ウスターソース(+500円)

飛騨牛フィレ肉のアッシュェハンバーグステーキ マデラソース(+1,500円)：写真

飛騨牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+1,500円)

デザート

カモミールムース ほうれん草、レモンのクリームと共に

*2016年度「資生堂パーラー料理コンテスト(デザート部門)」最優秀賞作品 銀座本店製菓スタッフ受賞

または

桜香るフロマージュのパルフェ 銀座のハチミツ(ソメイヨシノ)アイスクリーム添え

コーヒー

※食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

ハンバーグステーキ デミグラスソース



甘味と食感にこだわり、ハンバーグのタネに玉ねぎのソテーを使い、表面を生玉ねぎのみじん切りで包んで焼き上げた、資生堂パーラーならではのハンバーグステーキです。

沖縄県産 モロミ豚と黒毛和牛の煮込みハンバーグ 彩り野菜添え



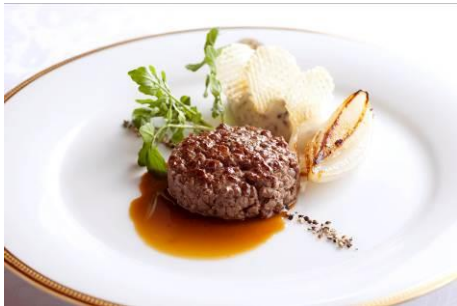
人気のハンバーグを伝統のビーフシチューのソースで軽く煮込み柔らかく仕上げました。8~9種類の旬の野菜とともにシチューのようお楽しみいただけます。

沖縄県産 モロミ豚と飛騨牛のメンチカツ 自家製ウスターソース



もろみ豚、飛騨牛、ソテーした玉ねぎのバランスが絶妙なこの時期だけのメンチカツです。10種類以上の香辛料を使った味わい深いウスターソースでお召し上がりいただきます。

飛騨牛フィレ肉のアッシュェハンバーグステーキ マデラソース



飛騨牛 100%で焼き加減にもこだわった、まるでステーキのような贅沢なハンバーグです。肉本来の美味しさと食感を味わっていただけるようミンチではなく、手切りで粗くカットしました。香りの良いフォン・ド・ボーベースのマデラソースが良く合います。

飛騨牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで

肉本来の味わいを楽しめるステーキをお好みの焼き加減でご用意いたします。マデラソース、和風ソース、デミグラスソースからお好みをお選びください。

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