

『資生堂パーラー創業 115 周年特別コース』をご用意

資生堂パーラーは、銀座本店にて 2017 年 6 月 1 日（木）から 6 月 30 日（金）までの期間、創業 115 周年を記念し西洋料理の王道メニュー「ローストビーフ」をはじめ今なお愛される洋食メニューをコース仕立てでご用意いたします。コースデザートはケーキやアイスクリームなど 7 種類のスイーツが並ぶワゴンスタイルで登場。サービススタッフも当時は思わせる復刻版の制服でみなさまをお出迎えいたします。



きめ細かな美しい霜降りならではのまろやかなコクとうま味が特徴で、特に肉質の優れた黒毛和種である“鹿児島黒牛”。この希少な和牛を使い、肉汁がぎゅっと詰まったジューシーなローストビーフに仕立てました。また、マリーアントワネットの髪型から名づけられたといわれる魚料理は、歴代のシェフに伝わる調理法による見た目も華やかなひと皿です。115 周年ならではの特別コースで、資生堂パーラーの伝統の味をお楽しみください。

「創業 115 周年特別コース」（サービス料 10%を別途頂戴いたします。）

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	7,000 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	8,000 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	12,000 円

アミューズ	ヒイカのフリット サルサカンパニョーラ
前菜	シーフードとコンソメジュレ アスパラガスのクリームソースと共に
スープ	冷製コーンクリームスープ または ウニのコンソメロワイヤル(+ ¥500)
魚料理	沖縄県産 活車海老と舌平目のアントワネット風
肉料理	鹿児島黒牛のローストビーフ グレイビーソース または 鹿児島黒牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+ ¥1,500)
デザート	ケーキをワゴンから
コーヒー	



〈資生堂パーラー 銀座本店〉

- 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