

EST. 1902  
SHISEIDO PARLOUR  
GINZA TOKYO

資生堂パーラー 銀座本店 レストラン  
10月21日(火)より「秋の味覚コース」をご用意

資生堂パーラーは、2014年10月21日(火)から11月30日(日)までの期間、銀座本店 レストランにて、ご好評をいただいている「秋の味覚コース」をご用意いたします。この季節に一番おいしくなる牡蠣や蝦夷鹿肉、そして松茸など、調理長自らが厳選した大地と海の旬の食材を取り入れたプリフィックススタイルのコースメニューです。お好みをお選びいただけるよう、魚・肉料理を各3品、スープについても2品をご用意いたしました。さらに、今年はコースデザートに資生堂パーラー伝統のデザートが登場します。食欲の秋にふさわしい秋の味覚を存分にお楽しみください。

【秋の味覚コース ¥9,000円 ※別途サービス料を10%頂戴いたします】

アミューズ 和栗とマスカルポーネのスープ仕立て

前菜 鴨のフォアグラのコンフィ

赤ワインヴィネガーソース

スープ ▼お好みのスープを1品お選びください。

色々な野菜のスープ ピストゥー風

コンソメロワイヤル 松茸の香り (+¥500)

魚料理 ▼お好みの魚料理を1品お選びください。

厚岸産 牡蠣フライ タルタルソース

平目のムニエル ホウレン草のピューレ

マッシュルームソース

オマール海老と帆立貝、白身魚のポワレ

アメリカーナソース (+¥1,000)

肉料理 ▼お好みの肉料理を1品お選びください。

仔牛のロース肉とリードヴォーのソテー ポダイジュの香り

蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース

特選飛騨牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味 (+¥1,000)

デザート 和栗のババロア サバイヨンソース 抹茶のアイスクリーム添え

コーヒー

※入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

※ランチには¥5,500、ディナーには¥7,500の「秋の味覚コース」もご用意しております(税込・サービス料別途)

《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 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/>



※写真は実際の盛り付けと異なる場合がございます。

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 こつがい 小番までお願いいたします。

TEL : 03-3289-2099 / 080-1215-8848 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp