

EST. 1902
SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

資生堂パーラー 銀座本店 レストラン
1月9日(金)より熱々のグラタン&シチューフェアを開催

資生堂パーラー 銀座本店 レストランでは、2015年1月9日(金)から2月1日(日)まで、寒いこの時期に毎年恒例の「グラタン&シチューフェア」を開催いたします。レストラン開業当時から続く自慢のビーフシチューや海の幸を使ったグラタンなどの美味しい5品です。銀座散策で冷えた体を芯からあたためるメニューをお楽しみください。

【ビーフシチュー 資生堂パーラースタイル 3,500円】



レストラン開業当時から続く自慢のシチュー。
テーブルまで熱々でお持ちいたします。

【牛タンシチュー ポテトピューレ添え 3,300円】



濃厚なデミグラスソースとトマトで煮込み、柔らかく仕上げました。
この時期だけ味わえる美味しさです。

【帆立貝のコキユグラタン 2,900円】



ホワイトソースの中にはたっぷりの帆立貝と海老。
レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒に香ばしく焼き上げました。

【舌平目とホワイトソースのオープン焼き ポンファンスタイル 2,900 円】



舌平目を白ワインで柔らかく蒸し、濃厚なホワイトソースをかけて焼き上げました。

中に入れたマッシュルームの旨味が味をひきたてます。

【和牛カレーピラフのモルネーソース風グラタン 2,500 円】



ホワイトソースとモッツレラチーズのグラタン。

和牛フィレ肉のミンチとロースト2種の味わいのある、スパイシーなカレーピラフが良く合います。

※価格は税込です。別途サービス料を10%頂戴いたします。

※プラス1,540円で、お好みのお料理と一緒にカップスープ、サラダ、アイスクリーム、コーヒーをセットでご用意いたします。

※提供品は写真と異な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 03-5537-6241

■ 営業時間 11:30 ~21:30 (20:30L.O.)

※12月29日(月)、2015年1月3日(土)、4日(日)は20:00L.O.とさせていただきます。

■ 定休日 月曜日(祝日の場合は営業)

※12月30日(火)~2015年1月2日(金)は年末年始休暇とさせていただきます。

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 小番(こつがい)までお願いいたします。

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