

忙しい師走に活力を！お肉が選べる「シェフのお薦めコース」をご用意



資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2017年12月1日（金）から12月29日（金）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。

“骨付き豚”は時期により品種が変わり、秋田こまちポーク（秋田県産）や岩中ポーク（岩手県産）、紀州うめぶた（和歌山県産）などで登場。塊で焼くことでよりジューシーさを味わえます。メイン料理を引き立てる、こだわりの野菜やスープなどからなるコースメニューです。厳選した素材の旨みと調理法が織りなす美味しさをみなさ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・肉料理・デザート・コーヒー	6,000円（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円（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円（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〉 温かな野菜とポーチドエッグ 2種類のチーズとバルサミコのソース

〈スープ〉 白菜のクリームスープ または ミネストローネのパイ包み焼き（+500円）

〈魚料理〉 ベーコンで包んだアンコウのロースト タイムの香り

〈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。

- ・国産 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
- ・フランス産 ウズラのロースト
- ・飛騨牛フィレ肉のステーキ（+1,500円）

〈デザート〉 コーヒー香るマスカルポーネムースとブランマンジェ ミルクシャーベット添え
コーヒー

※12月23日（土・祝）、24日（日）のディナータイムはクリスマスコースのみとなります。

※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。

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）
※12月の月曜日は全て営業
※12月30日（土）～2018年1月2日（火）は休業
- 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