

## シェフ厳選の旬の魚を目の前で選ぶ楽しみ！ 銀座本店レストラン「シェフのお薦めお魚コース」開催中

資生堂パーラーは、銀座本店（レストラン）にて2018年2月28日（水）までの期間、選んだ魚介類をメインディッシュとして仕立てる「シェフのおすすめコース」をご用意しています。シェフ自らが漁港に足を運んで厳選した魚介からその場で1種類を選び、お好みの調理法をご用意いたします。中でも生姜を使ったソース仕立ての金目鯛やフライやソテーで作り上げる厚岸産牡蠣は今ならではのおすすめです。ご家族で楽しめる趣向を凝らしたコースをぜひ満喫してください。



### 【シェフのお薦めコース】

|          |                                |            |
|----------|--------------------------------|------------|
| 昼：Aコース   | 前菜・本日のスープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー  | 6,000円（税込） |
| 夜：Aコース   | 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） |

<前 菜>北海道産 毛ガニのフラン 軽いナンチュアソース 蕪のコンフィ添え

\* お好みのお料理をお選びください

<スープ>本日のスープ（ランチAコース）

カリフラワーのクリームスープまたはオニオングラタンスープ（+500円）

<魚料理> 2月に美味しい全国からの魚介類をお選びください。

～シェフおすすめの調理法、ソースをご用意いたします。～

徳島県産 蒸し鮑のステーキ ベアルネーズソース（+1,000円）

<肉料理>国産 仔牛ロース肉のミラノ風カツレツ または

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>マンゴームースとショコラのコンビネーション エキゾチックアイスクリーム添え または

“濃姫”イチゴと白胡麻香るココナッツのムース

<コーヒー>

※別途サービス料を10%頂戴いたします。写真はイメージです。

### 《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）
- 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)・橋本までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099(直通) / Mail: [chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)