

目の前に肉のプラッターが登場！「シェフのお薦めコース」をご用意



資生堂パーラーは、銀座本店にて2019年2月1日（金）から2月28日（木）までの期間、前菜から存分にお肉を楽しめる『シェフのお薦めコース』をご用意いたします。肉料理は目の前にプラッターが登場し、肉そのものを見てからメニューを選べるスタイル。調理長が現地を視察して厳選した希少な秋田県産のバルバリ鴨や福岡県のブランド牛“博多和牛”などを楽しめます。今が旬の静岡県産金目鯛、鮫鱈を選べる魚料理もおすすめです。素材の旨みと調理法が織りなすコースが寒い季節の活力になるようお届けします。

【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	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。

秋田県由利本荘市東由利の大自然の中で育った、臭みやクセがなく、やわらかい肉質が特長の「バルバリ種（フランス原産）」鴨や、地元の良質な稲わらをたっぷり与え、生産者が1年以上丹精込めて肥育した、やわらかな食感と口に広がるジューシーな肉汁の旨さの博多和牛をはじめ、生産者のこだわりが詰まった食材をご用意しています。

〈前菜〉京鴨もも肉のコンフィ サラダ仕立て 黒酢とベリーのソース

〈スープ〉白菜のポタージュ または 旨味たっぷり“ビスクド・オマール”(+500円) *ランチAコースは本日のスープとなります。

〈魚料理〉静岡県産 金目鯛のナージュ サフラン風味

または 鮫鱈のエスカロップ ジンジャーソース(+1,000円)

〈肉料理〉*お好みの肉料理をお選び下さい。

お好みのソースで御用意いたします。

- ・四万十ポークロース肉のソテー
- ・秋田県産 バルバリ鴨胸肉のロースト
- ・ニュージーランド産 仔羊ロース肉のロースト
- ・博多和牛ランプ肉のステーキ
- ・熊本赤牛サーロインのステーキ(+1,500円)
- ・飛騨牛フィレ肉のステーキ(+1,500円)

〈デザート〉苺とトンカ豆のマリアージュ トンカ豆のアイスと共に

または バナナのパルフェとラムレーズンのアイスクリーム

〈コーヒー〉



*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）
- U R L <https://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