

洋食で春を満喫！ルッコラの「緑のオムライス」登場

資生堂パーラーは、銀座本店（レストラン）にて2019年4月2日（火）から5月6日（月・祝）までの期間、ルッコラを使った「緑のオムライス」と「低糖質版 筍と桜エビのピラフ」をご用意しています。色合いや香り、味わいなど五感で春を感じるメニューです。春休みやゴールデンウィークは東京・銀座の資生堂パーラーでご家族揃ってのランチやディナーはいかがでしょう。



「ラタトゥイユライスを包んだ緑のオムライス」2,680円

ルッコラを混ぜ合わせた奥久慈卵で、さわやかな酸味のトマトソースを包んだ風味豊かなオムライスです。卵のまろやかさ、ルッコラのやわらかな苦み、トマトの味わいがしっかりと入った野菜のラタトゥイユが絶妙なバランス。グリュイエールチーズを加えたコク深いラタトゥイユを包んだ「緑のオムライス」は、ルッコラの素揚げや自家製トマトソースとの相性も抜群です。



「低糖質版 駿河湾産 桜エビと筍のピラフ」2,680円

（糖質量 30.3g）

春の訪れを感じる筍やうど、桜エビを使い、香ばしいアメリカーナソースで仕立てた、この時期ならではのピラフです。筍とうどはお米サイズに丁寧に手切りし、低糖質ご飯と混ぜることで満足感を高め、シャキシャキとした食感にもこだわりました。エビを使ったアメリカーナソースが桜エビのおいしさを一層引き立てるとともに、バターと生クリームを加え、やさしい味わいも楽しめるよう工夫しています。

※糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です（七訂食品標準成分表利用可能炭水化物をもとに計算）。

食・楽・健康協会は、1食で摂取する糖質量を20～40gにするという、適正糖質を提唱しています。今の一般的な日本人の食生活では、1日に300gくらいの糖質を摂取しています（おにぎり2個と野菜ジュースだけで約100g）

【資生堂パーラー 銀座本店】

- 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 <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