

## うらかな春の日、資生堂パーラーの「春のお薦めコース」を♪



資生堂パーラーは、銀座本店レストランにて2021年4月1日(木)~4月25日(日)までの期間、全国から選りすぐったこの時季ならではの食材を使った「春のお薦めコース」をご提供します。

香川県産のアスパラガスのソテーとフラン、千葉県産の落花生のクリームスープ、ロメインレタスで蒸し上げた小鯛 あおさ海苔のクリームソースなど春らしいメニューをプリフィックススタイルでお楽しみいただけます。新しい季節への一步は是非、銀座の資生堂パーラーで踏み出してみませんか。

※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。  
※食材の入荷状況により提供期間・メニューが変更になる場合がございます。

### 【お薦め春のコース】

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	6,500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	7,500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	9,800円(税込)

### 【アミューズ】

#### 【前菜】

香川県産 アスパラガスのソテーとフラン サバイオンソース

※各好みのメニューをお選びください

#### 【スープ】

本日のスープ(ランチAコース)  
千葉県産 落花生のクリームスープ  
空豆の冷製スープ

#### 【魚料理】

ロメインレタスで包み蒸しあげた小鯛 あおさ海苔のクリームソース  
小鯛のパイ包み焼き ベアルネーズソース

#### 【肉料理】

紀州鴨のコンポジション ジュドカナル  
和牛サーロインのグリル お好みのソースで

#### 【デザート】

バリエーションショコラ いろいろな味わいと食感で  
フリュイルージュのナージュ ラズベリーのソルベを添えて

#### 【コーヒー】

### 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) ⇒11:30~21:00(L.O.20:00)

※当面の間、営業時間を変更いたしております。

※営業時間は急遽、変更になる場合がございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。

■定休日 月曜日(祝日の場合は営業) 年末年始

■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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。

Mail: [junko.tokumaru@shiseido.com](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)