

資生堂パーラー 銀座本店レストランがこの夏お届けする “日本美味フェア～シェフお薦め 東京都&北海道コース”

資生堂パーラー 銀座本店レストランは、2021年7月20日(火)から8月31日(火)までの期間、“日本美味フェア～シェフお薦め 東京都&北海道コース”を展開します。資生堂パーラーの総調理長が自ら足を運び、厳選した北海道とご当地東京都が誇る食材の数々を前菜からデザートまでそれぞれの持ち味を生かした魅力的な夏のメニューに仕立てました。この夏は、プリフィックススタイルで楽しめる東京都&北海道コースで新たな発見を味わってみませんか。



【日本美味フェア～シェフお薦め 東京都&北海道コース】

展開期間:2021年7月20日(火)～8月31日(火)

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
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
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

☆前菜からデザートまでお好みのメニューをお選びいただけます。
本日のアミューズ

前菜:江戸前穴子と野菜のモザイクテリーヌ
花咲蟹のあたたかなテリーヌ

スープ:東京野菜のクリアスープ
北海道産“雪の妖精”の冷製ポタージュ

魚料理:東京湾で水揚げされた太刀魚のムニエルブル・ノワゼット
北海道産 牡蠣フライ 自家製ウスターソースとタルタルソース

肉料理:秋川牛ランプ肉またはイチボ肉のグリル 3種の薬味を添えて
蝦夷鹿ロース肉のポワレ コンソメ・ジビエと共に
北海道産 和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥1,500)

デザート:東京都産 ミントのクレームとからやかなムースショコラ 爽やかなミントのソルベ
北海道産 メロンとスイカのオリエンタル風 ミルクアイスクリーム添え



☆資生堂パーラー専用ハウスで採れた夏秋苺を使ったパフェも提供しています。是非この機会にお試しください♪



《期間限定》長野県産 信州畑工房 “恋姫”のストロベリーパフェ 2,100円

綺麗な水と空気、太陽の恵みをいっぱい浴びて実った赤い宝石“恋姫”の甘酸っぱい味わいをお楽しみください。

*お食事を召し上がられたお客さまに特別にご提供しています。

*展開期間は2021年9月末頃までとなります。3階の銀座本店サロン・ド・カフェでもご提供しています。



- * 食材の入荷状況により、メニューの一部・提供期間が変更になる場合がございますので、ご了承ください。
- * 価格は税込表記です。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。
- * 緊急事態宣言発令中は、要請に従い酒類の提供を停止いたします。

* お客様により安心してご利用いただけるよう、新型コロナ感染防止対策としての取り組みを実施いたしております。お客様にはご不便とお手数をおかけすることがございますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

【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)

* 当面の間、下記の通り営業時間を変更いたしております。

⇒ **11:30~20:00(L.O.19:00)**

■定 休 日 月曜日(祝日の場合は営業)、年末年始

■U R L <https://parlour.shiseido.co.jp/>



* 2021年7月12日(月)は臨時営業いたします。

* 営業時間は急遽変更になる場合がありますので、ご了承ください。詳しくは公式HPをご覧ください。

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 徳丸までお願いいたします。

Mail:junko.tokumaru@shiseido.com