

## 資生堂パーラー 総調理長がお薦めする 2021 年締めくくりのコースメニュー & マンスリーメニュー“パイで覆った博多和牛のキュロットシチュー”

資生堂パーラー 銀座本店は 2021 年 11 月 30 日(火)から 12 月 29 日(水)までの期間、2021 年度を締めくくる シェフお薦めコース”を展開いたします。本格的な冬にむかって旨味がギュッと増してきた数々の食材を使ったこの時季ならではのメニューを前菜からデザートまでプリフィックススタイルでお楽しみいただけます。また月替わりで好評のマンスリーメニューには博多和牛のキュロットシチューが登場します。銀座でのショッピングやご家族、ご友人との楽しい会話と共にランチやディナーを是非、資生堂パーラーでゆったりと心ゆくまでお過ごしください。



### 【シェフのお薦めコース】

展開期間: 2021 年 11 月 30 日(火)~12 月 29 日(水)

ランチ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

ディナー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

ランチ/ディナー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

☆スープ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】

カナダ産 オマール海老のテリーヌ コラリヌソース

#### 【スープ】

本日のスープ(Aコース)

冬野菜と大粒アサリのチャウダー

白菜のロワイヤル ズワイ蟹を浮かべて(+500 円)

#### 【魚料理】

エписを効かせた平目のポワレ タイムソース

帆立貝のムニエル ウルサンソース 生ハム添え

西京みそに漬けた長崎県産クエと焼きリゾット スープ・ド・クエと共に(+1,000 円)

国産 伊勢海老のソテー または フライ(+1,500 円)

#### 【肉料理】

国産 仔牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース

博多和牛 ランプ肉のコートレット デミグラスソース

常陸牛 フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+2,000 円)

佐賀牛 A5 ランクサーロインのグリル お好みのソースで(+2,000 円)

#### 【デザート】

バニラのムースと苺のクリーム フランボワーズソース

#### 【コーヒー】

\* 12 月 24 日(金)、25 日(土)の提供はございませんのでご了承ください。



### ☆マンスリーメニュー

展開期間: 2021 年 11 月 30 日(火)~12 月 29 日(水)

パイで覆った博多和牛のキュロットシチュー 冬野菜と共に 4,000 円

資生堂パーラー特製のシチューソースで柔らかく煮込んだ博多和牛のキュロットを、冬野菜と共にパイ生地で包み、オープンでローストして仕上げました。パイ生地をシチューソースに浸してお召し上がりください。

お薦めセット +1,700 円 本日のスープ・サラダ・コーヒー

\* 12 月 24 日(金)、25 日(土)の提供はございませんのでご了承ください。



☆お食事の後にクリスマスシーズン限定のパフェはいかがですか。是非この機会にお試しください♪



クリスマスルージュパフェ 2,400円

展開期間:2021年12月1日(水)~12月25日(土)

美しくレイヤーを重ね、まるでクリスマスケーキのように仕立てたスペシャルパフェです。ル・レク チェの芳香な甘みと宝石のようなベリーの甘酸っぱさをお楽しみください。

- \*「銀座本店レストラン」では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。
- \*3階の「銀座本店サロン・ド・カフェ」でもご提供しています。

☆資生堂パーラー 銀座本店レストランでは厳選したお薦めのお茶を季節でご紹介しています。

12月のお薦めのお茶

宮崎県五ヶ瀬町 釜炒烏龍茶(冷) 900円

一日かけてじっくりと抽出した、水出しならではの優しい甘さと華やかな香りを感じる一杯です。

狭山茶“池乃屋園”の紅ほうじ茶(温) 900円

“ごこう”という品種の茶葉を発酵させた後、茎茶のみを焙煎し仕上げた和紅茶です。カカオやナッツのような独特な芳ばしい味わいをお楽しみください。

狭山茶“池乃屋園”の煎茶(温) 900円

日本三大銘茶の一つである、狭山茶の1番茶。味わい深いコクと甘味を感じる深蒸し茶です。



【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(祝日は営業)、年末年始

■URL <https://parlour.shiseido.co.jp/>



- \* 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。

- \* お客さま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。お客さま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。
- \* 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.tokumar@shiseido.com](mailto:junko.tokumar@shiseido.com)