

## 2022年の始まりを彩る 資生堂パーラー 総調理長のお薦めコース & マンスリーメニュー“和牛タンシチュー” & “コキーユグラタン”

資生堂パーラー 銀座本店は2022年1月4日(火)から1月30日(日)までの期間、2022年の始まりを彩るシェフお薦めコースを展開いたします。本格的な冬の到来で旨味が凝縮してきた数々の食材を使ったこの冬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は1月14日(金)から“和牛タンシチュー ポテトピューレ添え”と“海の幸のコキーユグラタン”が登場します。新年の幕開けを祝うご家族やご友人、大切な方とのハレのお時間を是非、資生堂パーラーでおくつろぎください。



### 【シェフのお薦めコース】

展開期間:2022年1月4日(火)~1月30日(日)

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】

青森県産 海峡サーモンのマリネ アネット風味  
博多地鶏のバロティエヌとカリフラワーのムース

#### 【スープ】

本日のスープ(Aコース)

紅芯大根のクリームスープ

オニオンスープ(+500円 オニオングラタンスープ)

#### 【魚料理】

本日の鮮魚のポワレ タイムソース

真鯛のヴァプール ブイヤベース仕立て

真鱈と白子のムニエル 赤ワインソース

国産 伊勢海老のソテー または フライ(+1,500円)

#### 【肉料理】

フランス産 鴨モモ肉のコンフィ ハーブサラダ添え

三重県産 松坂ポークのコートレット 自家製コンディメント

和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】

柑橘類のデクリネゾン

バリエーションショコラ ほのかに香る胡椒のガナッシュ カカオ豆のアクセント

#### 【コーヒー】



## ☆マンスリーメニュー

展開期間:2022年1月14日(金)~2月27日(日)

### 和牛タンシチュー ポテトピューレ添え 8,000円

和牛のタンをデミグラスソース、トマトソースと赤ワインで長時間じっくりと煮込みました。牛タンの程よい食感と深い味わいのソースが楽しめます。



### 海の幸のコキユグラタン 3,000円

帆立貝、海老、白身魚をメインにホワイトソースで仕立てたグラタンです。レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒に焼きあげました。



お薦めセット +1,700円 本日のスープ・サラダ・コーヒー

## ☆お食事の後に1月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♪



### 香川県 木田郡三木町産“さぬきひめ”のストロベリーパフェ 2,100円

展開期間:2022年1月4日(火)~1月30日(日)

たくさんの人に可愛がってもらいたいとの想いを込めて名付けられた苺“さぬきひめ”を使用したパフェです。果汁があふれ、甘さを香りが口いっぱい広がる余韻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。

### 季節のお薦めのお茶

#### 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.tokumaru@shiseido.com](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)