

資生堂パーラー 銀座本店レストラン“春の味覚フェア”特別コース

資生堂パーラー 銀座本店は2022年3月1日(火)から3月31日(木)までの期間、“春の味覚フェア”として銀座本店調理長がお薦めする“特別コース”を展開いたします。少しずつ暖かさを感じるこの季節。春の野菜や魚など旬の食材を使ったメニューをご用意。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。大切な方とお時間を是非、資生堂パーラー銀座本店でおくつろぎください。



【春の味覚フェア シェフのお薦めコース】

展開期間:2022年3月1日(火)~3月31日(木)

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】

フランス ロワール産“ホワイトアスパラガス”の塩釜焼き
ラングスティヌのラヴィオリと春野菜のエチュベ コリアンダーの香り

【スープ】

本日のスープ(Aコース)

プロヴァンス風 野菜たっぷりのスープ・オウ・ピストゥー
コールドコンソメと“春うど”のクリームスープ キャヴィアを浮かべて(+¥500)

【魚料理】

春告魚“メバル”のポワレ ジンジャーソース 春の息吹感じる山菜を添えて
甘鯛の松笠焼き 大和シジミの芳醇なソース
長崎県産 黒鮑のコンフィ ベアルネーズソース(+¥1,500)

【肉料理】

イベリコ豚ホホ肉と白隠元豆のトマト煮込み カスレ風
秋川牛と栗旨豚のメンチカツ スパイシーなカレーソース
和牛サーロインのエマンセと春野菜 コンソメスープと共に(+¥2,000)
和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥2,000)

【デザート】

ショコラとミントのフロマージュバーガー ミント香るミルクソルベ
アグリュームのバリエーション レモンソルベと共に

【コーヒー】

◆マンスリーメニュー



展開期間:2022年3月1日(火)~3月31日(木)

熊本県産 えこめ牛サーロインのシャリアピンステーキ
5,500円

すりおろした玉葱でマリネし、寝かせることでやわらかく
ジューシーに焼きあげたステーキ。
サーロイン特有の芳醇で繊細な味わいをお楽しみください。



舌平目のポシェ ベシヤメルソース“ボンファン” 3,800円

舌平目をフュメ・ド・ポアソンと白ワインで素材の旨味をそこなわず
ふっくら蒸しあげ、
ベシヤメルソースをかけてローストし、豊かな風味と香ばしさを。
王道フレンチをご賞味ください。



◆季節のノンアルコールも一緒に♪

展開期間:2022年3月1日(火)~4月30日(土)

ブラッドオレンジと人参 1,100円

キウイと甘酒 1,100円

梅とハイビスカスティー 1,100円

それぞれに特長を活かし組み合わせたノンアルコールカクテル
です。この機会に是非お召し上がりください。

※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。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。

※こちらの情報は2022年2月時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合があります。

【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 ※当面の間、21:00閉店となっております

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/>



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 山岸までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com