

資生堂パーラー120周年を記念して感謝メニューをご用意 銀座本店で懐かしの復刻メニューや特別なデザートを♪



資生堂パーラーは、おかげさまで今年120周年を迎えました。銀座のこの創業の地で、多くのお客さまの美味しい笑顔とともにたくさんの思い出を刻んでまいりました。これまでの感謝の気持ちを込めまして、4月に銀座本店レストランでは昭和初期から受け継がれる「伝統のコンソメスープ」や「ローストビーフ」、昭和の人気メニューでレシピもそのまま再現したデザートを含めて特別なコースをご用意。是非この機会にご賞味ください。



展開期間: 2022年4月1日(金)~4月30日(土)

『120周年特別コース』 12,000円

◆メインの【肉料理】と【デザート】は、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】

鮑と芝海老のサラダ 資生堂パーラースタイル

【スープ】

伝統のコンソメスープ

【魚料理】

舌平目で包んだタラバ蟹のクロケット“ガストロノーム”

【肉料理】

横濱ビーフ サーロインのローストビーフ グレービーソース

または

横濱ビーフ フィレ肉のステーキ お好みのソースで

【デザート】

オレンジのスフレグラッセ クレープ包み

または

ババロア オランダ風

【コーヒー】



1902年(明治35年)資生堂薬局の一角に「ソーダファウンテン」というコーナーが作られ、そこではソーダ水と当時はまだ珍しかったアイスクリームの製造販売を始めたのが、後の「資生堂パーラー」へと発展しました。1928年(昭和3年)本格的な西洋料理店へと生まれ変わります。その時の人気メニューは、「カレーライス」と「チッキンライス」と言われており、今も変わらぬ大切な看板メニューとなっています。

< *写真左> 昭和10年 資生堂パーラー開設内観

◆マンスリーメニュー「120周年記念」



展開期間:2022年4月1日(金)~4月30日(土)

『舌平目をまとった車海老

ベシヤメルソース“アントワネット”』 5,500円

車海老にしっとりした食感の舌平目をまとわせて、ベシヤメルソースをかけオーブンで焼きあげました。



『和牛フィレ肉のソテー

“ビーフストロガノフ” バターライスと共に』 6,000円

フォン・ド・ヴォーにマッシュルームと玉葱を加えじっくりと煮込んだ濃厚なソースに軽くソテーした和牛フィレ肉を加えました。風味豊かなバターライスと一緒に召し上がりください。

◆季節のノンアルコールカクテル♪

* 2022年4月1日(金) ~ 4月30日(土)



『バナナとアボカド』 990円(*写真左)

バナナとアボカドのマイルドな味わいに、バジルやパプリカの爽やかな香りでアクセントをつけた一杯です。

『不知火(しらぬい)とミント』 990円(*写真中央)

濃厚な甘みと優しい酸味が特長的な不知火、ミントと合わせモヒートに仕上げました。

『ライチと生姜』 990円(*写真右)

コンポートに仕立てたライチと生姜のピューレをソーダで割り、隠し味に岩塩を使用しました。

※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。

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3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 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