

## “ハンバーグフェア 2022” ～資生堂パーラー 銀座本店のハンバーグ～♪

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは、2022年5月1日(日)から5月31日(火)までの期間、“ハンバーグフェア 2022”として4種類のメニューを展開いたします。その他にはシェフがおすすめする今月のコースもご用意。こちらのコースは旬の野菜など食材をいかしスープ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。ゴールデンウィークはご家族などと一緒に、銀座でハンバーグを召し上がってごゆっくりとお過ごしください。



### 【ハンバーグフェア 2022】

展開期間:2022年5月1日(日)～5月31日(火)



\*(写真左より)

#### トマトソースでやわらかく煮込んだハンバーグとトリッパ 温度卵添え 3,300円

ハンバーグとトリッパの肉汁がしみ込んだ味わい深いトマトソース。温度卵とご一緒にお楽しみください。

#### 松阪牛のハンバーグステーキ デミグラスソース 5,700円

日本三大和牛のひとつ“松阪牛”を贅沢に使用したビーフハンバーグステーキ。溢れ出す肉汁と旨味をお楽しみいただける一皿です。

#### 和牛フィレ肉のアッシュハンバーグステーキ ロッシーニ風 4,900円

オーダーが入ってから和牛フィレ肉を粗みじん切りにして、つなぎ無しで焼くことにより肉本来の美味しさが味わえます。濃厚で味わい豊かなマデラソースでロッシーニ風に仕上げました。

#### 仔牛肉のチーズ入りメンチカツ ポルテュゲーズソース 2,900円

チーズを中にとじ込めたコクとボリュームを感じる仔牛肉のメンチカツです。ポルテュゲーズソースでさっぱりとお召し上がりいただける一品です。

### 【今月のシェフおすすめコース】

展開期間:2022年5月1日(日)～5月31日(火)

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】

ホワイトアスパラガスのムースと海の幸のカクテルサラダ コンソメジュレと共に

【スープ】

本日のスープ(Aコース)  
グリーンピースの冷製クリームスープ  
高知県産 筍のポターージュ(+ ¥500)

【魚料理】

本日の鮮魚のポワレ  
キャセロールで蒸しあげた桜鯛のブイヤベース仕立て  
福岡県糸島産 “糸島サウンド”のカキフライまたはムニエル(+ ¥1,000)

【肉料理】

仔牛ロース肉のカツレツ ウイーン風  
京鴨胸肉のロースト カルヴァドスのソース  
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】

ショコラと紅茶 コーヒーのコンビネーション  
メロンのバリエーション レモンソルベと共に

【コーヒー】

※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4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
- U R L <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