

資生堂パーラー 銀座本店レストラン “みちのく美味紀行 青森コース”

資生堂パーラー 銀座本店レストランは2022年6月1日(水)から6月30日(木)までの期間、“みちのく美味紀行～青森コース”を展開いたします。冬の寒い季節を乗り越え雪解け後の自然の恵みをいただけるこの時季、旬の食材を活かしたメニューをスープからデザートまでプリフィックススタイルで存分にお楽しみいただけます。是非この機会に、銀座で味わう青森食材の旅をご堪能ください。



【みちのく美味紀行 青森コース】

展開期間:2022年6月1日(水)～6月30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】

青森サーモンのコンポジション(ティエド・コンフィ・ムース)

【スープ】

本日のスープ(ランチAコースのみ)

“十和田美人ごんぼ”と黒ニンニクの冷製クリームスープ

“緑の一番星(たまご)”と雲丹のロワイヤルスープ(+¥500)

【魚料理】

かるく炙った青天ヒラメのエチューベ 山菜のピューレと共に
平内町の太田さんが育てた帆立貝のムニエルまたはフライ 自家製ヌイユ添え
エゾ鮑のシャンパン蒸しオランダーズグラタン(+¥1,500)

【肉料理】

鱈ヶ沢町 長谷川熟成豚ロース肉の塩釜焼き
青森シャモロックと津軽かものパイ包み 赤ワインソース
幻の八甲田牛(日本短角種)のポワレ お好みのソースで(+¥2,000)

【デザート】

キャラメリゼした林檎“ふじ”のアンクルート バニラアイスクリーム添え
カシスのパルフェ ショコラのマリアージュ

【コーヒー】



◆マンスリーメニュー 【みちのく美味紀行～青森県】

展開期間:2022年6月1日(水)～6月30日(木)

《産地直送》鮮魚と平内町の佐々木さんが育てた帆立貝のブイヤベ
ース キャセロール仕立て 3,800円

青森県から届いた新鮮な魚介類の旨味を凝縮させたブイヤベースです。
ガーリックトーストを浸してお召し上がりください。



◆ちょっとリッチなお薦めデザート

期間:～2022年7月31日(日)まで<予定>

『宮崎県産キャビアとキャラメルムースサレ』 10,000円 (写真左)

宮崎県産キャビアをふんだんに使った贅沢なデザートに仕上げました。
キャビアの塩味とキャラメルのほろ苦い香りと甘味のマリアージュを
お楽しみください。※宮崎県産キャビア 12g使用。

『宮崎県産キャビアのプティフル(5種)』 5,000円

宮崎県産キャビアを使い、贅沢でかわいいプティデザートを5種盛り合わせ
ました。※宮崎県産キャビア 8g使用。



◆季節のノンアルコールも一緒に

展開期間:2022年6月14日(火)～8月31日(水)

*写真左から

メロンとバニラ 990円

不知火(しらぬい)とミント 990円

桃とハイビスカスティー 990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5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