

## 2022年9月 資生堂パーラー120周年を 記念したスペシャルコース第2弾を銀座本店レストランで展開



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。銀座で創業し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。銀座本店レストランでは感謝の気持ちを込めて今年第2弾となる特別コースを9月にご用意いたします。銀座本店レストラン調理長によって現代風にアレンジし盛り付けられたメニューを是非この機会にご賞味ください。



『120周年特別コース』 展開期間:2022年9月1日(木)~9月30日(金)

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】

徳島県産 鮑のコンフィとズワイ蟹のサラダ 資生堂パーラースタイル

【スープ】

本日のスープ(ランチAコースのみ)

コンソメジュレとポテトの冷製クリームスープ“パリ・ソワール”

オニオングラタンスープ(+¥500)

【魚料理】

舌平目で巻いた帆立貝のソテー クリーミーなキャビアとイクラのソース

厚岸町産 牡蠣のムニエル ベアルネーズソースグラタン

国産 伊勢海老のテルミドール(+¥1,500)

【肉料理】

ビーフストロガノフソースで仕上げた仔牛ホホ肉のブランケット バターライス添え

青森県産 八甲田牛(短角牛)ともろみ豚のハンバーグステーキ ロッシーニ風

神戸ビーフのフィレ肉とサーロインステーキ盛り合わせ(+¥2,000)

\* +¥1,500 でサマートリュフを削らせていただきます

【デザート】

秋色のババロア

洋梨のカルディナル風

【コーヒー】



◆マンスリーメニュー「120周年記念」



展開期間:2022年9月1日(木)~9月30日(金)

『青森県産 八甲田牛(短角牛)のビーフシチュー  
マッシュポテトと共に』 4,000円

資生堂パーラー特製のシチューソースで柔らかく煮込んだ  
八甲田牛です。マッシュポテトと一緒にお召し上がりください。



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

◆季節のノンアルコールカクテル 展開期間 2022年9月1日(木) ~ 10月30日(日)



『赤葡萄とバルサミコ』 990円 (\*写真左)

濃厚な味わいの赤葡萄ジュースをソーダで割り、バルサミコ・岩塩を隠し味に  
した一杯です。

『洋梨とカシス』 990円 (\*写真中央)

凍らせた洋梨のピューレにカシスの甘酸っぱさを加えた色鮮やかなスムージー  
です。

『林檎とエルダーフラワー』 990円 (\*写真右)

エルダーフラワーシロップでマリネしたほろ苦い味わいのレモン、優しい甘さ  
の林檎を合わせたビターな味わいのカクテルです。

※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8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