

ふっくら大きく、ほのかに甘い身が特長の 福岡県糸島市産“みるくがき”を使ったお薦めコースとメニューを展開

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは、2023年1月10日(火)から1月31日(火)まで、総調理長と銀座本店調理長が現地視察してきた福岡県糸島市産“みるくがき”を使ったシェフお薦めのコースや期間限定メニューをご用意。地元脊振山系の山々から流れ出た天然のミネラルを栄養としてプランクトン豊富な海で育った糸島の“みるくがき”。身入りが良く、栄養が詰まった天然の旨味成分を多く含んでいるのも特長です。銀座へお越しの際にはふっくら大きく、ほのかに甘い“みるくがき”を使ったメニューをごゆっくりとお楽しみください。



『シェフお薦めコース』 展開期間:2023年1月10日(火)~1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

◆コース内で各お好みのメニューをお選びいただけます。



【アミューズ】

【前菜】

岐阜県産 下呂サーモンのマリネとムース カレークリームソース
福岡県 糸島市産“みるくがき” シャンパン風味のサバイヨングラタン

【スープ】

本日のスープ(ランチ A コースのみ)
野菜たっぷりペイザンヌスープ ピストゥー風味
ズワイ蟹のコンソメロワイヤル(+¥500)

【魚料理】

金目鯛のヴァブール 香味野菜のアロマートソース
北海道 函館市産 真鱈と白子のムニエル ソースヴァンルージュ
ラングスティヌ、帆立貝と白身魚のブイヤベース ルイユと共に

【肉料理】

仔牛ホホ肉の煮込み “ブランケット” クスクス添え
骨付き仔羊ロース肉のローストとロメインレタスグラタン
和牛サーロインのローストビーフ グレビーソース(+¥2,000)

【デザート】

香草とライムのセミフレッド 蜂蜜のアイスクリームを添えて
チョコレートのメレンゲ パニラとフレーズのマーブルアイスと共に

【コーヒー】

◆マンスリーメニュー「今月のシェフお薦めメニュー」



展開期間:2023年1月10日(火)~1月31日(火)

『福岡県 糸島市産“みるくがき”のフライ 自家製タルタルソース
梅風味』4,500円

身入りが良く栄養が詰まった、天然の旨味を多く含んだ真牡蠣。フライにすることで、潮の香りと独特の甘味、たっぷりの旨味をのがすことなくご堪能いただける一品です。

※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12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(12月30日~1月2日)

■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