

こころもからだも温まる『あったかフェア』6品が銀座本店に勢ぞろい

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは、2023年2月1日(水)~2月28日(火)の間『あったかフェア』を開催します。伝統メニューのビーフシチューをはじめ、北海道産の食材を使用したグラタンやロールキャベツの煮込みなど、“こころもからだも温まる”6品のメニューが勢ぞろいします。

ご家族やご友人とご一緒に温かなひとときを資生堂パーラーでお過ごしください。



マンスリーメニュー 『あったかフェア』

展開期間:2023年2月1日(水)~2月28日(火)

◆北海道 厚岸町産 牡蠣のフローレンス風グラタン 3,200円

北海道厚岸町産の牡蠣は、身がふっくらとやわらかく、濃厚な甘味が特長で、今が旬のこの牡蠣をお楽しみいただけるようグラタンに仕立てました。ハウレン草とホワイトソースが牡蠣の美味しさを引き立てます。

◆海の幸のコキユウグラタン 3,100円

帆立貝、海老、白身魚をメインにホワイトソースで仕立てたグラタンです。レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒に召し上がってください。

◆北海道 函館市産 真鱈と白子のムニエル“ボンファン” 3,000円

冬の味覚、真鱈と白子をベシャメルソースで焼き上げたボンファン。マッシュルームやハウレン草、カブなども入りフランス古典料理を資生堂パーラースタイルに仕上げました。

◆トマトソースでやわらかく煮込んだトリッパとロールキャベツ 3,000円

トリッパ、カブ、ジャガイモ、菜の花などを資生堂パーラー特製のトマトソースでじっくり煮込みました。旨味たっぷりのロールキャベツをお楽しみください。

◆牛ホホ肉のシチュー ポテトピューレ添え 3,400円

デミグラスソース、トマトソースと赤ワインでじっくり煮込みました。牛ホホ肉の程よい食感と深い味わいのソースがお楽しみいただけます。

◆和牛三枚肉のビーフシチュー 4,000円

1928年(昭和3年)のレストラン開業当時から続くメニュー。テーブルまで熱々のままお持ちする自慢のビーフシチューです。



【シェフのお薦めコース】

展開期間: 2023年2月1日(水)~2月28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】

鮫鱈のエスカロップ 味わい豊かなソース

【スープ】

本日のスープ(Aコース)

コーンポタージュ

【魚料理】

本日の鮮魚 シェフお薦めの調理法で
真鱈のブランドード 白子のクリームソース

【肉料理】

和牛ランプ肉のカツレツ ミラネーゼ デミグラスソース
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】

苺のミルフィーユ バケットアイスクリームを添えて
ショコラと柑橘類のコンビネーション

【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2023年1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