

資生堂パーラー 銀座本店レストランがお届けする “日本美味フェア～シェフお薦め 和歌山県&福岡県コース”

資生堂パーラー 銀座本店がお届けしている総調理長が自ら足を運んで厳選した日本の美味しいを巡る“日本美味フェア”。今回は2021年10月1日(金)から10月31日(日)までの期間、“シェフお薦め 和歌山県&福岡県コース”を展開いたします。和歌山県と福岡県が誇る食材の持ち味を生かしたメニューで前菜からデザートまでプリフィックススタイルのコースに仕立てました。深まりゆく秋を肌で感じる心地よい季節、銀座で日本の美味を心ゆくまでゆったりとお楽しみください。



【日本美味フェア～シェフお薦め 和歌山県&福岡県コース】

展開期間:2021年10月1日(金)～10月31日(日)

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

☆前菜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】

和歌山県産 紀州鴨のコンフィ サラダ仕立て

福岡県産 かるく炙ったカワハギのエスカロップ ジュド・ラングスティージュ

【スープ】

本日のスープ(Aコース)

和歌山県産 サツマイモのクリームスープ

福岡県産 魚の旨味たっぷり スープ・ド・ポワソン

【魚料理】

産地直送 和歌山県と福岡県の鮮魚 お好みの調理法で

【肉料理】

和歌山県産 熊野牛サーロインのポーピエット ビーフコンソメと共に

福岡県産 博多和牛 キュロットの赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

熊野牛または博多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】

和歌山県産 柿とゆら早生のマルムラード ミルクアイスクリーム添え

福岡県産 無花果のコンポート ブランマンジェとバニラアイスクリーム



☆マンスリーメニュー

展開期間:2021年10月1日(金)～10月31日(日)

玄界灘産 天然真鯛の蒸し焼き キャセロール仕立て ¥3,900

天然真鯛の旨味と香りをキャセロールに閉じ込めました。

開けた瞬間に広がる芳醇な香りと旨味たっぷりのエキスをお楽しみください。

お薦めセット +1,700円

本日のスープ・サラダ・コーヒー



☆福岡県大川市で酢作り 300 年の伝統製法で作られる「ピネガーサイダー」も期間限定でご提供しています。
提供期間:~2021 年 10 月 1 日(金)~10 月 31 日(日)

柿酢 880 円 (写真左)

果物の産地福岡県朝倉産の柿で柿酢を作りサイダーにしました。
ジュワーっと炭酸のあとにほんのりと甘い柿の風味をお楽しみください。

巨峰酢 880 円 (写真中)

福岡県産の巨峰を昔ながらの静置発酵でワインピネガーにしてサイダーに配合しました。スパークリングワインのような香りが特長です。

あまおう酢 880 円 (写真右)

福岡県産あまおうで酢を作りサイダーにしました。甘いあまおうはお子さまにも人気です。



☆お食事の後に季節のパフェはいかがですか。是非この機会にお試しください♪



九州産 和栗のモンブランパフェ ジャージーミルク仕立て 2,100 円

展開期間:2021 年 10 月 1 日(金)~10 月 31 日(日)

アイスクリーム、マロンクリーム、生クリームなど素材すべてを洗練させ仕立てた九州産の和栗のパフェです。長野県八ヶ岳野辺山高原で育ったミルクを使い、資生堂パーラー伝統のレシピをベースの3種(バニラ、ミルク、マロン)のアイスクリームを作り上げました。

- *「銀座本店レストラン」ではお食事を召し上がられたお客さまに特別にご提供しています。
- *3 階の「銀座本店サロン・ド・カフェ」でもご提供しています。

【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)

* 10月1日(金)より、下記の通り営業時間を変更いたします。

→11:30~21:00(L.O.20:00)

■定休日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

■URL <https://parlour.shiseido.co.jp/>



- * 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。
- * 営業時間は急遽変更になる場合がありますので、ご了承ください。詳しくは公式 HP をご覧ください。

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 徳丸までお願いいたします。

Mail:junko.tokumaru@shiseido.com