

LE SALON
JACQUES BORIE

カフェ キュイジーヌ『ル サロン ジャック・ボリー』 感謝の気持ちを込めた オープン 10 周年記念コース

資生堂パーラーが運営するカフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館4F)は 2022 年 11 月、おかげさまでオープン 10 周年を迎えます。これを機に、2022 年 10 月 19 日(水)~12 月 6 日(火)までの期間限定にて、皆さまへの感謝の気持ちを込めた記念メニューを展開いたします。年に 1 度、この時季だけの当店スペシャルティ料理「鴨とフォワグラのパイ包み焼き ルーアン風ソース」もプリフィックスにてお楽しみいただけます。シェフ渾身の特別メニューをラグジュアリーな空間で是非この機会に堪能してみませんか。



◆ル サロン ジャック・ボリー 10 周年記念メニュー“グラン” 11,800 円 *食前のお飲み物 1 杯付き

◆展開期間:2022 年 10 月 19 日(水)~12 月 6 日(火)

ランチ 11:00-14:30(L.O.) デイナー 17:00-18:30(L.O.)

<アミューズ・ブーシュ>

キャビア・オシエトラと帆立貝のマリネ

香川県坂出産“早採りエクストラ・バージン・オリーブオイル”の香り

<お魚料理>

舌平目のファルシイ セップ茸のロティとクーリイ トリュフ風味

<お肉料理>

和牛フィレ肉のソテー トリュフソース

または

鴨とフォワグラのパイ包み焼き

ルーアン風ソース(+2,000 円)

<デザート>

お好みのデザートをお伺いします

<コーヒー>

11,800 円

(食前のお飲み物 1 杯付き)

スパークリングワインまたは

ノンアルコールスパークリング

*+1,000 円でシャンパーニュにご変更できます。



* 価格は税込価格です。。別途サービス料 10%を頂戴いたします。
* アレルギーをお持ちの方、アルコールが苦手な方は事前にお申しつけください。
* 食材の入荷状況等により予告なく提供内容が変更となる場合がございます。
* 写真はイメージです。

カフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」



「本物と上質」をコンセプトに、ジャック・ボリー初のプロデュースとなるカフェ・キュイジーヌ。
“クラシックこそがモダン”と語る、ジャック・ボリーの卓越した技と感性が光る料理と、パティスリーワゴンから
供されるエレガントなデザートをボリーの邸宅をイメージした優雅な空間でお楽しみいただけます。

- 所在地 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 4 階
- 電話番号 03-5363-5688
- 営業時間 10:00~20:00【ランチ 11:00~14:30(L.O.) / デイナー 17:00~19:00(L.O.) / 喫茶 10:00~19:30(L.O.)】
* 10 周年記念メニュー“グラン”のディナー ラストオーダーは 18:30 とさせていただきます。
- 定休日 伊勢丹新宿店の営業に準ずる
- 公式 URL <https://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

この件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