

資生堂パーラー銀座本店にて『創業115周年特別コース』をご用意

資生堂パーラーは、創業115周年を記念し2017年6月1日（木）から6月30日（金）までの期間、西洋料理の王道メニュー「ローストビーフ」をはじめ、今なお愛される洋食メニューをコース仕立てでご用意いたします。コースデザートはケーキやアイスクリームなど6から7種類のスイーツが並ぶワゴンスタイルで登場。サービススタッフも当時は思わせる復刻版の制服でみなさまをお出迎えいたします。



きめ細かな美しい霜降りならではのまろやかなコクとうま味が特徴で特に肉質の優れた黒毛和種である“鹿児島黒牛”。この希少な和牛を使い、肉汁がぎゅっと詰まったジューシーなローストビーフに仕立てました。また、マリーアントワネットの髪型から名づけられたといわれる魚料理は、歴代のシェフに伝わる調理法による見た目も華やかなひと皿です。115周年ならではの特別コースで、資生堂パーラーの伝統の味をお楽しみください。

「創業115周年特別コース」（サービス料10%を別途頂戴いたします。）

ランチAコース	: アミューズ・前菜・魚料理 または 肉料理・デザート・コーヒー	7,000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	8,000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	12,000円

アミューズ	ヒイカのフリット サルサカンパニョーラ
前菜	シーフードとコンソメジュレのサラダ仕立て アスパラクリームソース
スープ	冷製コーンクリームスープ または ウニのコンソメロワイヤル(+¥500)
魚料理	沖縄県産 活車海老と舌平目のアントワネット風
肉料理	鹿児島黒牛のローストビーフ グレイビーソース または 鹿児島黒牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥1,500)
デザート	ケーキをワゴンから
コーヒー	



〈資生堂パーラー 銀座本店〉

- 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(祝日の場合は営業)
- URL <http://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 小番(こつがい)までお願いいたします。
TEL:03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp