

令和5年6月30日  
資料提供



## 資生堂パーラー 銀座本店レストランで 『日本美味紀行“和歌山県”シェフのおすすめコース』フェア等が開催！！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、高級外食店への県産品採用に向けた取り組みを行っています。このたび、西洋料理の草分け的存在として歴史ある「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」総調理長を含む3名が今年5月に県内生産者を訪問し、選び抜いた食材等を使用した『日本美味紀行“和歌山県”シェフのおすすめコース』フェア及びマンスリーメニューが7月1日（土）から7月30日（日）の期間で展開されます。

和歌山県の食材を使ったシェフおすすめのコースを、お好みに合わせてお楽しみください。

### ●『日本美味紀行“和歌山県”シェフのおすすめコース』メニュー（一例）

#### 【前菜】

- ・かるくスモークした“紀州鴨” ロース肉のタルタルステーキ“あら川の桃”（白鳳）のコンポート添え
- ・マグロ（キハダマグロまたはバチマグロ）のエチュベ“ぶどう山椒” 香るソース（+800円）

#### 【スープ】

- ・“紀州うすい”（えんどう豆）の冷製クリームスープ
- ・“ホワイトコーン極-Kiwami-”の冷製クリームスープとオマール海老のコンソメジュレ（+500円）

#### 【魚料理】

- ・カネナカ水産直送の鮮魚 シェフおすすめの調理スタイルで
- ・太刀魚のムニエル“湯浅醤油生一本黒豆”のソース・フィッシュゼルブ
- ・黒鮑のステーキソース・ベアルネーズ“紀土”（日本酒）の薫り（+2,000円）

#### 【肉料理】

- ・“紀州うめどり”のローストチキン“金山寺味噌”のソース・リヨネーズ
- ・クレピネットで包んだフォアグラとジビエ（鹿肉・猪肉）ハンバーグステーキ  
ロッシーニ風フォン・ド・シュヴルレイユ
- ・“熊野牛”フィレ肉のステーキお好みのソースで（+3,000円）

#### 【デザート】

- ・和歌山県産蜜柑のデクリネゾン
- ・和歌山県産“あら川の桃”（白鳳）とすもものコンビネーション

### ●マンスリーメニュー

『～今月のおすすめ 日本美味紀行“和歌山県”～』  
熊野牛サーロインのローストビーフ グレイビーソース



メニュー（一例）



マンスリーメニュー

※フェア詳細、メニュー価格については下記資生堂パーラーHPでご確認ください。

（写真：資生堂パーラー提供）

### 【資生堂パーラー 銀座本店レストラン】

銀座を象徴する歴史あるレストラン。

いつの時代も愛され続ける伝統の味と空間を優雅にお楽しみいただけます。

- 営業：11：30～21：30（L.O.20：30）
- 電話：03-5537-6241
- 定休日：月曜日（祝日の場合は営業）
- URL：<https://parlour.shiseido.co.jp/>



<お問い合わせ先> 和歌山県庁 農林水産部 食品流通課 担当 大嶋 坂成、宮崎  
電話：073-441-2813 / FAX：073-432-4161