

資生堂パーラー銀座本店レストランにて「常陸の輝き」が登場！

～「シェフのおすすめコース」にて **5月限定** で提供されます～

資生堂パーラー 銀座本店レストランでは、毎月、月替わりでシェフのおすすめコースやメニューを展開しております。この度、5月限定で本県銘柄豚肉「常陸の輝き」を中心としたコースが提供されます。

ぜひこの機会に、「常陸の輝き」の極上のおいしさをお楽しみください。

◆シェフのおすすめコース 概要

期間：2024年5月1日（水）～31日（金）

店舗：資生堂パーラー 銀座本店レストラン

（東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル4・5階）

*メトロ銀座・日比谷・丸ノ内線 銀座駅 A2番出口から徒歩約7分

時間：11：30～21：30（20：30ラストオーダー）

料金：ランチAコース 7,500円

ディナーAコース 8,500円

ランチ/ディナーBコース 11,000円

*料金は税込表記。別途サービス料10%がかかります。

予約：TEL 03-5537-6241

<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/restaurantginza/>



◆常陸の輝きを使用した料理：豚ロース肉のソテーとシチュー アニスの香り

甘みを感じる脂が、“サシ”として赤身にきめ細かく入り、絶妙な火入れで旨みを噛み締めるしっとりとした食感のまま焼き上げられています。1つはシンプルに、

1つは香草パン粉をあしらったソテーをフォンドボーベースのソースでお楽しみいただけます。



【常陸の輝きとは】

茨城県の養豚関係者が連携して開発したこだわりのブランド豚肉です。茨城県畜産センターが開発したデュロック種の系統豚「ローズD-1」を交配した三元豚を、「ブランド専用の飼料」で肉の旨みを引き出し育て上げることで、やわらかく、なめらかな食味で旨味・香りの良い肉質を実現しました。

