

ぎふ水琴亭



歴史に導かれる〈和 × 洋〉コラボレーションの夜

協賛 JA全農岐阜 全農®

創業160年を再来年に控える「ぎふ水琴亭」と

創業120周年を迎えた伝統的西洋料理の名店「資生堂パーラー銀座本店」のコラボレーションが生み出す奇跡。

両店の料理人たちの手による、岐阜県の食材を使った和洋折衷の創作おもてなし料理を提供します。

幻想的な夜の日本庭園を望みながら、4日間だけの特別な料理をお愉しみください。



4夜限定

11月3日(木) 4日(金) 5日(土) 6日(日) 18時～21時

各日40名様 •先着順／お席がなくなり次第締切とさせていただきます

お一人様 15,000円(税込) •2名様以上でお申し込みください

ペアリング お一人様 3,000円(税込)

ソムリエセレクトのワインをお楽しみください

その他の飲み物：ビール・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク 他

SUIKINTEI × Shiseido Parlour MENU

清流の女王『ことを占う魚』鮎のリエット

創業158年「水琴亭」と創業120年「資生堂パーラー」の前菜

*奥飛騨温泉水育ちスッポン湯けむり美人のクロケット *近大生まれ山育ち飛騨とらふぐの炙り

*アルブサーソンのお造り *飛騨えごま豆腐

『地のモノ』で仕立てたスープ

*飛騨牛と奥美濃古地鶏のコンソメ *岐阜県産ジャガイモのヴィシソワーズ *宿懶カボチャ

*飛騨やまっこ *飛騨トマト *美濃栗

水琴亭の特撰お魚料理『岐阜の箱入り娘』甘子の柚庵焼き

和牛ファンを『虜にする飛騨牛』のローストビーフ ソースグレイビー

『清流揖斐川』で育ったハツシモ「いびいただき米」のチキンライス

絶大な人気の資生堂パーラーの美濃娘パフェ

『天下富舞』と『早生富有柿』のプレッセ

『資生堂パーラーオリジナルブレンド』コーヒー

今夜のペアリングワインセレクト

資生堂パーラー 本多 康志 (ほんだ やすし)

2000年 資生堂パーラー入社。

2009年 日欧商事主催、「第3回JETCUP イタリ

アワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール」にて優勝。

2020年「資生堂パーラー ザ・ララジュク」オープン
店長に就任。

資生堂「FARO」にてシェフソムリエを務め、現在
に至る。知識のみならず、ホスピタリティの行き届
いた心地よいサービスと空間作り、そして、お料
理に合わせたワインのご提案で、お客様の想い
出に残り続ける店舗を目指しています。



お電話または下記ご記入の上FAXでお申し込みください。

申し込み先 | 水琴亭

TEL 058-262-0023 FAX 058-262-0024

FAXでお申し込みされた方に電話をおかけいたします。確認がとれた後
予約確定となりますのでご了承ください。

お名前	計 名
予約日時 11月 日 時	
連絡先電話番号	
備考	

