

Recommend Menu

シェフのおすすめメニュー



黒毛和牛のビーフシチュー

Beef Stew with Bread or Rice

パンまたはライス付 **¥3,456**



和牛フィレ肉のカツレット

デミグラスソース

Filet of Beef Cutlet Demiglace Sauce with Bread or Rice

パンまたはライス付 **¥5,400**



和牛フィレ肉のステーキ

デミグラスソースまたは和風ソース

Filet of Beef Steak

Demiglace Sauce or Japanese sauce with Bread or Rice

パンまたはライス付 **¥5,400**



本日の魚料理

Fish of The Day with Bread or Rice

パンまたはライス付 **¥2,592**

セットメニュー お食事メニューをご注文いただきましたお客さま限定のセットとなります。

2品セット(A・B・C)

セット A



本日のスープ/サラダ

*Soup of The day
/ Salad*

セット B



本日のスープ/コーヒー
または紅茶またはハーブティー

*Soup of The day/
Coffee or Tea or Herbal Tea*

セット C



サラダ/コーヒー
または紅茶またはハーブティー

*Salad/Coffee or Tea or
Herbal Tea*

各プラス **¥810**

3品セット



本日のスープ/サラダ/
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

*Soup of The day/Salad/
Coffee or Tea or Herbal Tea*

プラス **¥1,134**

ドリンクセット



コーヒー
または紅茶またはハーブティー

Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス **¥486**

Traditional Menu

伝統メニュー



オムライス
Omelette Rice
¥1,836



ミートクロケット資生堂スタイル
Meat Croquettes "SHISEIDO" Style
パンまたはライス付 *with Bread or Rice*
¥1,782



小海老とマッシュルームのドリヤ
Shrimp and Mushroom Doria
¥1,836



ハンバーグステーキ
デミグラスソースまたは和風ソース
Hamburger steak
Demiglace Sauce or Japanese Sauce
パンまたはライス付 *with Bread or Rice*
¥1,998



シーフード和風ピラフ
Seafood Pilaff Japanese Style
¥1,836



チキンライス
Chicken Rice
¥1,674



ビーフカレーライスまたは
シーフードカレーライス
Beef Curry and Rice/Seafood Curry and Rice
¥1,890



ハヤシライス
Hashed Beef and Rice
¥1,944



シーフードマカロニグラタン
トマトソース
Seafood and Tomato Macaroni Gratin
¥1,728

※価格には消費税が含まれています。※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳成分を使用したメニューを製造しております。
※アレルギー物質については、スタッフにおたずねください。※写真はイメージです。

オードブル *Hors d'oeuvre*

ミニトマトとモッツアレラ <i>Cherry Tomatoes and Mozzarella</i>	¥486
ミックスオリーブ <i>Mixed Olive</i>	¥486
ポークリエット <i>Pork Rillettes</i>	¥648
鮮魚のカルパッチョ <i>Carpaccio of Seasonal Fish</i>	¥1,296
生ハムとサラミの盛り合わせ <i>Assorted Prosciutto and Salami</i>	¥1,836
チーズの盛り合わせ <i>Assorted Cheese</i>	¥1,080～

スープ・サラダ *Soup・Salad*

コンソメスープ <i>Consomme</i>	¥735
本日のスープ <i>Soup of the Day</i>	¥735
サラダセゾン <i>Season Salad</i>	¥702

ミニストロベリーサンデー

スープ

ポテトサラダ

チキンライス

シュリンプフライ

ミートクロケット
トマトソース

ハンバーグステーキ
デミグラスソース

Kids Menu

キッズプレート

※ご注文は小学生以下のお子さまとさせていただきます。

¥1,674

スープ

ハンバーグステーキ デミグラスソース

ミートクロケット トマトソース

シュリンプフライ

ポテトサラダ

チキンライス

ミニストロベリーサンデー

デザート *Dessert*



ストロベリーパフェ
Strawberry Parfait

¥1,080



チョコレートパフェ
Chocolate Parfait

¥1,080



プリン・ア・ラ・モード
Pudding "Ala mode"

¥1,080



アイスクリーム(バニラまたは抹茶)
/ シャーベット
*Ice Cream (Vanilla or Green Tea)
/ Sherbet*

各 ¥756

ドリンクセット



コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス ¥486

ドリンク *Drink*

コーヒー	¥648
<i>Coffee (Hot or Iced)</i>	
カフェオレ	¥735
<i>Café Au Lait (Hot or Iced)</i>	
ココア	¥789
<i>Cocoa (Hot or Iced)</i>	
ブレンドティー	¥648
<i>Blended Tea (Hot or Iced)</i>	
ハーブティー(ミント・カモミール・ハイビスカス&ローズヒップ)	¥648
<i>Herbal Tea (Mint・Chamomile・Hibiscus & Rose hip)</i>	
アールグレイティー	¥681
<i>Earl Grey Tea (Hot or Iced)</i>	
ロイヤルミルクティー	¥789
<i>Royal Milk Tea (Hot or Iced)</i>	
コーヒーフロート	¥918
<i>Coffee Float</i>	
アイスクリームソーダ(レモン・オレンジ)	¥918
<i>Soda Flout(Lemmon・Orange)</i>	
フレッシュオレンジジュース	¥918
<i>Fresh Orange Juice</i>	
フレッシュグレープフルーツジュース	¥918
<i>Fresh Grapefruit Juice</i>	
リンゴジュース	¥648
<i>Apple Juice</i>	
コーラ	¥540
<i>Coke</i>	
ジンジャーエール	¥540
<i>Ginger Ale</i>	
ウーロン茶	¥540
<i>Oolong Tea</i>	
自由が丘ハーブソーダ(レモングラス)	¥756
<i>Lemon Herbal Soda</i>	

※価格には消費税が含まれています。※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳成分を使用したメニューを製造しております。
※アレルギー物質については、スタッフにおたずねください。※写真はイメージです。

Chef's Special Menu



モダンコース

Modern Course

資生堂パーラー伝統メニューをコースでお楽しみください。

本日のスープ

Soup of The Day

ミートクロケット トマトソース

Meat Croquette with Tomato Sauce

資生堂パーラー伝統メニューの中から好きな料理を一皿お選びください。

Please choose one Plate from the Traditional Menu.

サラダ

Small Salad

ストロベリーサンデー

Small Strawberry Parfait.

コーヒーまたは紅茶付

Coffee or Tea

¥4,320

※価格には消費税が含まれています。※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳成分を使用したメニューを製造しております。
※アレルギー物質については、スタッフにおたずねください。※写真はイメージです。

Lunch Menu

ランチメニュー

平日限定 11:00~14:00 (L.O)

プリフィックス ランチ

Prefix Lunch

自家製ハム フランボワーズソース

お好みのお料理をお選びください。



鮮魚のポワレ 2色のソース ラタトゥイユ添え



イカと季節野菜の冷製パスタ カラスミ風味



牛フィレ肉のステーキ丼
(プラス¥500)

コーヒーまたは紅茶付

¥2,268

※価格には消費税が含まれています。※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳成分を使用したメニューを製造しております。
※アレルギー物質については、スタッフにおたずねください。※写真はイメージです。

Summer Curry Fair 2019

資生堂パーラー 夏のカレーフェア 8月末まで

定番のカレーライスに加え、今夏の限定カレーメニューが登場。
香ばしさと深いコクが食欲をそそる『資生堂パーラー』のカレーライスで暑い夏を元気にお過ごしください。



神戸牛のビーフカレーライス (1日10食限定)

Kobe Beef Curry and Rice

¥3,024

自由が丘店限定



ビーフカツレットのカレーライス

Beef Cutlet Curry and Rice

¥3,456

※誠に勝手ながらメニューの内容については予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

セットメニュー お食事メニューをご注文いただきましたお客さま限定のセットとなります。

2品セット(A・B・C)

セット A



本日のスープ/サラダ

*Soup of The day
/ Salad*

セット B



本日のスープ/コーヒー
または紅茶またはハーブティー

*Soup of The day/
Coffee or Tea or Herbal Tea*

セット C



サラダ/コーヒー
または紅茶またはハーブティー

*Salad/Coffee or Tea or
Herbal Tea*

各プラス ¥810

3品セット



本日のスープ/サラダ/
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

*Soup of The day/Salad/
Coffee or Tea or Herbal Tea*

プラス ¥1,134

ドリンクセット



コーヒー
または紅茶またはハーブティー
Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス ¥486

※価格には消費税が含まれています。※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳成分を使用したメニューを製造しております。
※アレルギー物質については、スタッフにおたずねください。※写真はイメージです。

Beverage

ビバレッジ

ワイン Wine

シャンパン

Champagne

グラス ¥972

Glass

ボトル ¥8,640～

Bottle

スパークリングワイン

Sparkling Wine

ボトル ¥4,320

Bottle

白ワイン

White Wine

グラス ¥864

Glass

¥1,188

ボトル ¥4,320～

Bottle

赤ワイン

Red Wine

グラス ¥864

Glass

¥1,188

ボトル ¥4,320～

Bottle

ビール Beer

生ビール (サッポロ) (S) ¥432

Draft Beer

¥648

ビール (アサヒまたは麒麟) ¥648

Domestic Beer (Asahi or Kirin)

ノンアルコールビール (サントリーオールフリー) ¥648

Suntory All Free (Alcohol 0.0%)

カクテル Cocktail

キールロワイヤル ¥972

Kir Royal

ミモザ ¥972

Mimosa

ホワイトミモザ ¥972

White Mimosa

キール ¥864

Kir

スプリッツアー ¥864

Spritzer

ジントニック ¥864

Gin & Tonic

カシスソーダ ¥864

Cassis & Soda

カンパリソーダ ¥864

Campari & Soda

モスコームユール ¥864

Moscow Mule

スプモーニ ¥864

Spumoni

ウイスキー Whisky

*ハイボール・水割り・ロック等、お好みでご用意いたします。

Choice of nest style / straight up/on the rocks/with soda water or mineral water

デュワーズ ホワイトラベル ¥756

Dewars WHITE LABEL

I.W.ハーパー ゴールドメダル ¥864

I.W. HARPER GOLD MEDAL

知多 ¥972

THE CHITA

Cake

ケーキ

アイスクリーム(バニラまたは抹茶)またはシャーベット付です。お好みのものをお選びください。

Please Choose Ice Cream(Vanilla or Green Tea) or Sherbet



自由が丘店限定
クレームショコラ「抹茶」
Crème Chocolat/matcha
¥918



自由が丘店限定
クレームショコラ「日向夏」
Crème Chocolat/hyuganatsu
¥918



自由が丘店限定
クレームショコラ「ほうじ茶」
Crème Chocolat/houjicha
¥918



自由が丘店限定
フレイズカシュカシュ
Fraise Cache-cache
¥918



苺のロールケーキ
Rollcake Aux Fraises
¥928



ショートケーキ
Shortcake
¥993



オペラ
Opéra
¥885



ミルフィーユ
Mille-feuille
¥820



チーズケーキ
Cheese Cake
¥777

※ケーキにアルコールを使用しているものがございます。

ドリンクセット

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス ¥486

※価格には消費税が含まれています。※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳成分を使用したメニューを製造しております。
※アレルギー物質については、スタッフにおたずねください。※写真はイメージです。

Seasonal Dessert

季節のパフェ

山梨県明野産ブルーベリーパフェ

“Yamanashi Akeno” Blueberry Parfait

山梨県明野にて大切に育てられた“ブルーベリー”は、粒が大きく甘みがあるのが特長です。

是非ご賞味ください。

¥1,728 展開期間～7月末まで



和歌山県産「あらかわの桃」のパフェ

“Wakayama Arakawa” Peach Parfait

和歌山県を代表するブランド桃“あらかわの桃”。

出荷ギリギリまで収穫しないことで、甘味が増し熟した桃を使用してパフェにしました。是非ご賞味ください。

¥1,836 展開期間～7月末まで



— ドリンクセット —

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス ¥486

※産地を指定しているフルーツは、デコレーションとして使用しております。※パフェにアルコールを使用しております。

※フルーツの入荷状況によりメニュー内容及び提供期間が変更になる場合がございます。

※価格には消費税が含まれています。※当店の調理場ではえび、かに、小麦、卵、乳成分を使用したメニューを製造しております。

※アレルギー物質については、スタッフにおたずねください。※写真はイメージです。