

資生堂パーラー 銀座本店 11月1日リニューアルオープン ～銀座本店ショップ限定品も装いを新たに登場～

資生堂パーラーは、2019年11月1日（金）、創業の地“銀座”に構える銀座本店の1階ショップ、3階カフェ、4/5階レストラン、8階サロン、9階ホールを「革新と継承」をコンセプトにリニューアルオープンいたします。資生堂の企業使命である「BEAUTY INNOVATIONS FOR A BETTER WORLD（ビューティーイノベーションでよりよい世界を）」を食と文化の分野で担い、伝統を守りながらも新しく美しい価値を提供し続ける資生堂パーラー。代々受け継ぐ変わらぬおもてなしの精神をすべてのベースに置き、より深い居心地の良さを追求しました。さらにメニューやサービスを進化させ発信してまいります。食事や洋菓子、くつろぎの空間を通して、世界中からのお客さまの笑顔を迎えるべく一新いたします。



<1階 銀座本店ショップ>



定番の洋菓子シリーズから銀座本店限定品や生ケーキなどを扱う洋菓子販売のフラッグシップショップ。資生堂の社名の由来である「万物資生（すべてのものは大地から生まれる）」を感じさせる生命力溢れるメッセージを、大樹をイメージした内装で表現しています。手に取って楽しみながら選べるよう、販売スタイルを進化させました。

さらに、銀座本店ショップ限定品は「銀座八丁目

物語」をコンセプトにグラフィックデザイナー仲條正義氏の力強い中にも、シックさが宿るデザインにパッケージを一新。千鳥格子が印象的な装いで登場いたします。新商品「クラシックフルーツケーキ」「クラシック抹茶&マロンケーキ」もご用意しております。



「クラシックフルーツケーキ」4,320円（写真左）

選び抜いた5種のドライフルーツと砂糖漬けのオレンジピール・レモンピールを洋酒に漬け込み熟成させ、国産バターを使用した生地に加え焼き上げました。ケーキの生地とフルーツのバランスが絶妙な大人のケーキです。

「クラシック抹茶&マロンケーキ」7,560円（写真右）

国産抹茶とマロンペースト、北海道産のバターや小麦粉、徳島産和三盆などを合わせた生地の下に国産渋皮栗をびっしりと敷き詰めて、じっくりと焼き上げました。北海道・十勝のブランデーを合わせて完成させる贅沢なケーキです。



銀座本店ショップ限定「生ケーキ」や「花椿ショコラ」（旧「マキアージュ ショコラ」）もより華やかに一新。記念日の贈りものにおすすめです。

「ショートケーキ」6,480円 *数量限定・配送不可

苺をブーケのようにあしらった華やかなケーキです。沖縄県産サトウキビの本和香糖を使用した、しっとりとしたきめ細かいスポンジケーキと、ふんわり軽い口どけの生クリームが苺とよく合います。

「花椿ショコラ」10種 各270円 *配送不可

資生堂のシンボルマーク“花椿”をかたどったカラフルな十色のボンボンショコラは、一粒一粒が個性的な味わいです。

◎新登場の限定フレーバー“ゆず”と“ストロベリー”は12月頃の発売を予定しております。



■電話 03-3572-2147 営業時間 11:00～21:00

定休日 年末年始

<3階 銀座本店サロン・ド・カフェ>



伝統のアイスクリームソーダや人気のパフェなど愛らしいデザートを提供するカフェは、ソファ席やベンチシートを導入し、花が咲いたように華やかでより快適な空間へと生まれ変わりました。伝統を受け継ぐ赤い壁に、優しい色合いのピンクのインテリア、美しい天井画がデザートへのワクワク感を募らせます。オープニング記念となる「スペシャルアイスクリームの和栗パフェ」は創業からの伝統メニューを進化させました。

リニューアルオープン記念 11月限定「スペシャルアイスクリームの和栗パフェ」 2,200円

毎年10月に登場する人気のマロンパフェを、アイスクリーム、マロンクリーム、生クリームなど素材すべてをさらに洗練させ仕立てた、オープニングスペシャルパフェです。北海道“十勝しんむら牧場”直送の牛乳を使い、1902年から受け継ぐ資生堂パーラー伝統のレシピをベースに3種（バナナ、ミルク、マロン）のアイスクリームを作り上げました。ほろ苦いカラメルゼリーとの相性も抜群です。深まる秋を感じる味わいです。



リニューアルオープン記念 11月限定「サロン・ド・カフェ スペシャルプレート」 2,500円（ドリンク付）

ストロベリー、チョコレート、ジャマイカの3種からお好みのひとつを選ぶサンデーやチョコレートフォンデュなど、ワクワク楽しめるデザートを一皿に盛り合わせたオープニングスペシャルプレートです。“おりかさ蜜ツ星農園”の林檎で仕立てた人気の壺チーズケーキ、和栗のクレープなど旬の味わいもご堪能ください。

■電話 03-5537-6231

営業時間 火～土曜日 11:00～21:00 (L.O. 20:30) / 日曜日・祝日 11:00～20:00 (L.O. 19:30)

定休日 月曜日（祝日の場合は営業）、年末年始

<4/5階 銀座本店レストラン>



1928年、本格的な西洋料理店を開業し、そこから続くビーフカレーやチキンライス、3代目総調理長考案のミートクロケットなどの伝統メニューから、旬の食材を駆使した新しいメニューを揃えます。クラシックな店内には新たにベンチシートを配し、小さなお子さまから大人までがゆったり楽しめるよう創り上げました。オープニング記念の「シェフのお薦めコース」は“革新と継承”を表現した内容で登場いたします。



5階個室では1928年から受け継がれるステンドグラスがみなさまをお迎えいたします。

リニューアルオープン記念

11月限定「シェフのお薦めコース」12,000円（別途サービス料10%）



資生堂パーラー 銀座本店 倉林調理長お薦めのメニューを、伝統と新しさを織り交ぜて11月限定のコースに仕立てました。今だけのスペシャルな組み合わせをお楽しみください。

アミューズ

ラングスティーンと旬野菜のエチューベ コリアンダーの香り

伝統のコンソメスープ

キャビアをまとった甘鯛のヴァプール 香り豊かなフヌイユソース

博多和牛サーロインのローストビーフ グレービーソース

和栗のパバロア 抹茶のアイスクリームを添えて

または

ミルクティーのシブースト 洋梨のコンポート添え

コーヒー

リニューアルオープン記念

11月限定「銀座モダンスペシャルランチ」5,000円 ※16時まで（別途サービス料10%）

資生堂パーラーの伝統メニューと旬の食材を駆使したメインディッシュを楽しめる「銀座モダンランチ」が11月限定のスペシャル版で登場。新しい銀座本店の空間で満喫してください。

アミューズ

サーモンマリネ アネット風味

伝統のコンソメスープ

ミートクロケット トマトソース

* お好みのメイン料理とライス物を1品ずつお選びください
（メイン料理）

・ 本日の魚料理

・ 本日の肉料理

・ カナダ産 活オマール海老のソテー

ナンチュアソース（+1,000円）

・ 和牛フィレ肉のミニッツステーキ（+1,000円）

（ライス）

・ チキンライス ・ ビーフカレーライス ・ ハヤシライス

コーヒー



■ 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）、年末年始

<8階 WORD SALON I / II>



《サロンI》（写真上）

シェフの技を楽しみながら食事ができる“シェフズカウンター”も設置しています。

◎着席12名まで／立食25名まで

《サロンII》（写真右）

会議やビジネス会食、ミーティングスペースとしても活用できる上質で落ち着いた空間です。

◎着席8名まで

上質で落ち着いた東京銀座資生堂ビルの邸宅（ペントハウス）をイメージしたフロアです。レストランの個室として、また、パーティーやセミナーなど用途に合わせて選べるふたつのサロンをご用意しました。



<9階 WORD HALL>



白くエレガントな空間には音響や映像機器、照明を備え、様々な催しに使用できる多目的ホールへと進化しました。立食パーティーや発表会、同窓会など“銀座の集う場”として活躍いたします。

◎着席 20~40名
(画像/セミナー時イメージパース:最大60脚使用可能)

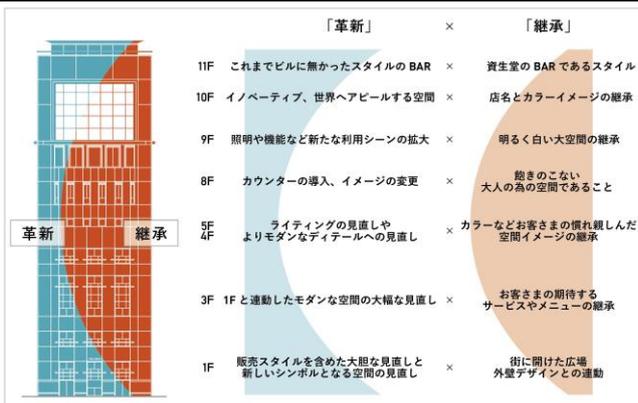
◎立食 25~60名

■問い合わせ先
資生堂パーラー 銀座本店 03-5537-6241

《リニューアルコンセプト》

守るべきものと進化させていくものに焦点を当て、各フロアの持つ役割を「革新」と「継承」で表現。三世代、四世代に渡るお客さまから、海外からの新たなお客さままで、全ての方々にとって居心地の良い空間を目指し進化。フロア全てのベースは代々受け継ぐ変わらぬおもてなしの精神です。

《デザインイメージ》



資生堂の社名は中国の古典『易経』の一節「至哉坤元 万物资生（大地の徳はなんとすばらしいのだろうかすべてのものはここから生まれる）」が由来。その社名に込められた“自然がもつ生命力を称える”という「万物资生」の考えをベースに内観をデザイン。大地から空へと続くビル全体を「光のグラデーション」でイメージしています。「大地に注ぐ光」（1~3階）から「街や邸宅の明かり」（4~8階）、「空や雲のやわらかな光」（9~10階）、「宙（そら）、夜空の煌めき」（11階）への移り変わりを表現しました。

《銀座本店・WORDを彩るアート作品について》

気候変動により地球の未来が危ぶまれるなか、人間と自然との関係性に改めてまなざしを向けることへの関心がグローバルで高まっている昨今。特にアートの表現においても、人間と自然との関わりや自然に対する人間の感性を表明する作品が多く見受けられるようになってきました。リニューアルに伴い、そこに着目し資生堂の社名の由来である「万物资生」という考えと親和性のある“人間と自然との共生”を表現したアート作品で室内空間をプロデュースしました。「自然への敬意」や「自然への共感」、「自然からのインスピレーション」といった自然とともにある人間の感性を表現するスペースとして展開。セクションしたアート作品は、資生堂ギャラリーの活動とも所縁のあるアーティストやこれまでの資生堂のアートコレクションからキュレーションしています。



上:3F サロン・ド・カフェ
流 麻二果『木を聴く/Voice of the Tree』
左:4F レストラン
井澤 由花子 *参考過去作品『世界の眠り、水のおと』

【資生堂パーラー】
東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル
<https://parlour.shiseido.co.jp/>
〈銀座本店ショップ、サロン・ド・カフェ、レストランはオープニング記念として、11月30日(土)まで公式ポイントアプリ「CLUB SHISEIDO PARLOUR」にてポイント3倍キャンペーンを開催〉

*価格は税込です。写真はイメージです。
*食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

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 山崎・日比までお願いいたします。
TEL:03-3289-2099(直通) Mail:kouji.yamasaki@shiseido.com/yuka.hibi@shiseido.com