

資生堂パーラーの新店舗 4月25日 原宿にOPEN！

SHISEIDO PARLOUR THE HARAJUKU

資生堂パーラーは、2020年4月25日(土)に原宿駅前の複合施設「WITH HARAJUKU(ウィズ原宿)」の8階にレストラン&ラウンジ『資生堂パーラー ザ・ハラジュク』をオープンいたします。

100余年の歳月をかけ銀座の地で培ってきた伝統の西洋料理に新しい息吹を吹き込み、日本の感性で旬の食材の味・香り・彩りを存分に引き立てたメニューをプリフィックススタイルで、ソムリエ厳選のワインやこだわりのお茶などとともに楽しみいただけます。明治神宮の杜の眺望と、シェフとソムリエが創り上げる五感に響くひと皿ひと皿の美しいハーモニーが、大切な思い出のワンシーンを彩ります。

内装のデザインコンセプトは“森”。力強い大地に根付いた大樹の森林の中で清々しい空気に包まれ、やさしい木漏れ日を浴びているかのような、ゆったりとくつろげる空間で皆さまをお迎えいたします。



旬の食材で季節を彩った『五種の創彩』



森と大地の恵みを表現したメインディッシュ

— Main Dining —



明治神宮の杜の移ろいゆく季節が見渡せる深いグリーンが基調のメインダイニング。
ご家族での記念日や会食にもご利用いただける個室もご用意しております。

ランチメニュー

◆泉 Lunch“IZUMI” 2,800 円(平日限定)
前菜 メイン コーヒーまたは紅茶

◆楠 Lunch“KUSUNOKI” 3,800 円
前菜 メイン ワゴンデザート コーヒーまたは紅茶

◆杜 Lunch“MORI” 6,000 円
前菜 スープ 魚料理 肉料理 ワゴンデザート
コーヒーまたは紅茶
◇ペアリングドリンク
アルコール 4 種 4,000 円 ノンアルコール 4 種 2,500 円

【オープン記念】 * 2020 年 5 月 31 日(日)までの特別価格
ランチ 杜 6,000 円 → **5,000 円**

ディナーメニュー

◆湧 Dinner“WAKU” 4,500 円

アミューズ 前菜 メイン コーヒーまたは紅茶

◆泉 Dinner“IZUMI” 6,000 円

アミューズ 前菜 メイン 締めの一と皿
ワゴンデザート コーヒーまたは紅茶

◆楠 Dinner“KUSUNOKI” 8,000 円

アミューズ 五種の創彩 前菜
メイン 締めの一と皿
ワゴンデザート コーヒーまたは紅茶

◇ペアリングドリンク

アルコール 5 種 5,000 円

ノンアルコール 5 種 2,500 円

◆杜 Dinner“MORI” 12,000 円

(シェフのおすすめメニュー)

アミューズ 五種の創彩
前菜 スープ
魚料理 肉料理 締めの一と皿
ワゴンデザート コーヒーまたは紅茶

◇ペアリングドリンク

アルコール 6 種 7,000 円

ノンアルコール 6 種 3,500 円

【オープン記念】* 2020 年 5 月 31 日(日)までの特別価格

ディナー 杜 12,000 円 → **10,000 円**



ディナー 杜(シェフのおすすめメニュー)の一例イメージ

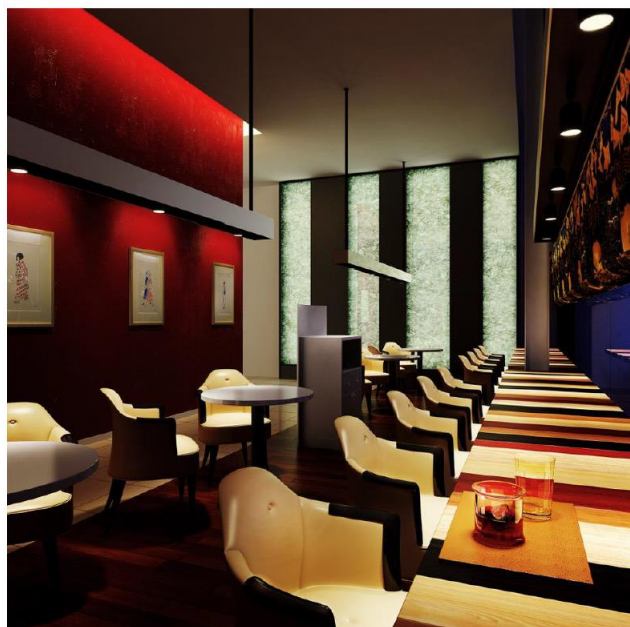


ソムリエ厳選のワインをペアリングで楽しめます



伝統のメニューも新しい形でご提供します

— Lounge —



ガーデンテラスと赤坂方面を望む大きなカウンター席のある赤を基調とした力強い大地をイメージしたラウンジ。スイーツやドリンク、アペタイザーなど、お待ち合わせやお食事の後でもカジュアルに楽しめます。

ラウンジメニュー

◆スイーツ

ストロベリーパフェ・チョコレートパフェ 各 1,100 円

季節のパフェ 1,800 円

◆フード

オリーブ 900 円

チーズアソート 1,800 円

季節のサラダ 1,200 円

本日のオードブル 1,500 円

◆ドリンク

コーヒー・紅茶・緑茶 800 円～

グラスワイン 60ml 500 円～、120ml 900 円～

* この他、各種ご用意いたしております。

— Staff —



店長 〈写真右〉

本多康志 Yasushi Honda

2000 年に資生堂パーラー入社。

2009 年「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。
「FARO」にてシェフソムリエを務め、現在に至る。

調理長 〈写真左〉

矢倉健太 Kenta Shishikura

1993 年に資生堂パーラー入社。

「ロオジエ」、「キュージーヌシセイデー」などでフランス料理の経験を積む。

「FARO_slow time」、「資生堂パーラー 銀座本店」から

「資生堂パーラー 自由が丘店」の調理長を経て、現在に至る。

Interior Design

店舗デザインは力強い大地と人びとをやさしく包み込む木漏れ日溢れる森をテーマに作り上げました。
インテリアデザインは、高いホスピタリティを求められるホテル、各種企業の迎賓施設等の設計を数多く手がけ、
京都迎賓館の設計にも携わった建築家の浦一也(うらかずや)氏。
ラウンジの木漏れ日を演出した壁面のガラスアートは環境共生と素材表現の可能性をテーマにリサイクルによる
ガラス新素材を研究、自然から喚起される豊かな感性を素材と光の中に見出し「小さな自然」を表現するガラスデ
ザイナーの板橋一広(いたばしいっこう)氏が担当。
浦氏と板橋氏は 2017 年に JR 西日本寝台特急「トワイライトエクスプレス瑞風」にも携わっています。
設計は、塚本デザインオフィス。施工は総合デザイン。

住所 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8 階
営業時間 ダイニング ランチ 11:30~15:30(14:00L.O.)
ディナー 18:00~22:00(20:30L.O.)
ラウンジ 11:30~22:30(21:30L.O.)
客席数 ダイニング 39 席 ラウンジ 17 席
個室 1 室(着席で 8 名さままで・室料 5,000 円)
定休日 月曜日(祝日は営業)その他、不定休
* 2020 年 4 月 27 日(月)は臨時営業

* 2020 年 4 月 6 日(月)より、「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」メインダイニングの WEB 予約をスタート予定です。
* メニュー等、ご提供内容が変更になる場合がございますので、ご了承ください。
* 価格は税込表記です。メインダイニングは別途サービス料 10%を頂戴いたします。ラウンジはサービス料不要です。

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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。

Mail: junko.tokumaru@shiseido.com