

## 『資生堂パーラー ザ・ハラジユク』が6月5日(金)にOPEN!

# SHISEIDO PARLOUR THE HARAJUKU

資生堂パーラーは、2020年6月5日(金)に原宿駅前の複合施設「WITH HARAJUKU(ウイズ原宿)」の8階にレストラン&ラウンジ『資生堂パーラー ザ・ハラジユク』をオープンいたします。

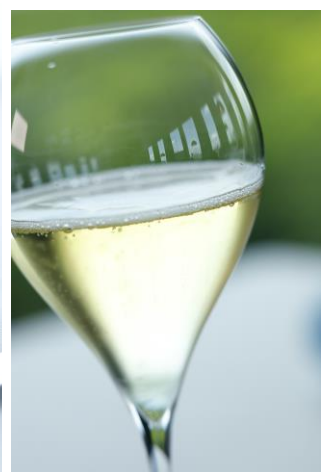
日本の繊細な感性で旬の食材の味・香り・彩りを存分に引き立てた料理には、1928年に本格的なレストランを開業以来銀座で培ってきた西洋料理のエスプリがサプライズ感とともに盛り込まれています。メニューはプリフィックススタイルで、ソムリエ厳選のワインやこだわりのお茶などとともに楽しみいただけます。近代都市東京を象徴する超高層ビル群を背景にした目の前に広がる圧巻の明治神宮の豊かな杜の眺望と、シェフとソムリエが創り上げる五感に響くひと皿ひと皿の美しいハーモニーは、皆さまの大切な思い出のワンシーンを演出します。



- \* プレオープン:2020年6月5日(金)~6月14日(日)はランチ営業のみとさせていただきます。
- \* グランドオープン:2020年6月16日(火)より通常営業を開始予定です。

### — Main Dining —

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。時間の経過とともに刻々と移ろいゆく美しい明治神宮の杜のパノラマをご堪能ください。



— Menu —

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

(シェフのおすすめメニュー)

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

◇ドリンクペアリング

アルコール 4 種 4,000 円 ノンアルコール 4 種 2,500 円

ディナーメニュー

◆湧 Dinner“WAKU” 4,500 円

(オープン記念メニュー)

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 締めの一皿

ワゴンデザート コーヒーまたは紅茶

◆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 締めの一皿

ワゴンデザート コーヒーまたは紅茶

◇ドリンクペアリング

アルコール 5 種 5,000 円 ノンアルコール 5 種 3,000 円

アルコール 6 種 7,000 円 ノンアルコール 6 種 3,500 円



— Private Room —

記念日や会食などあらゆるシーンでご利用いただける個室もご用意しています。  
8名様までご着席可能です。





## — Lounge —

「WITH HARAJUKU」の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ラウンジ。スイーツやドリンク、アペタイザーなど、ショッピングの休憩やお待ち合わせなどカジュアルにご利用いただけます。

### 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 <写真左>

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 <写真右>

宍倉 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ドー」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)氏が担当。

木漏れ日を演出するラウンジ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ガラスによる新素材を研究、自然から喚起される豊かな感性を「小さな自然」として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。



### 【資生堂パーラー ザ・ハラジुक】

- 住所 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8階
- 電話 03-3475-1021
- 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
- URL <https://parlour.shiseido.co.jp/>



- WEB 予約 <https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/theharajuku/>



- \*お客さまにより安心してご利用いただけるよう、新型コロナウイルス感染防止対策としての取り組みを実施いたしております。お客様にはご不便とお手数をおかけすることがございますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。
- \*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。
- \*写真はイメージです。

### ■資生堂パーラー公式会員アプリ ■ 『CLUB SHISEIDO PARLOUR』 <https://parlour.shiseido.co.jp/clubsp/>



\* 資生堂パーラー公式ポイント会員アプリ「CLUB SHISEIDO PARLOUR」対象店舗です。  
2020年6月5日(金)~6月30日(火)までの期間、「資生堂パーラー ザ・ハラジुक」でのご利用につき、金額に応じて CLUB SP アプリのポイントが3倍となるキャンペーンを開催しています。

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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。

Mail: [junko.tokumaru@shiseido.com](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)