

## 「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」に新調理長が就任 東京の夕景からはじまるエレガントな中に個性が光るフレンチディナー

8月8日(火)より幸せの国ブータンの松茸を使用した限定ディナーコースを展開

銀座発祥の西洋料理のエスプリを根底にフランス料理を提供している「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」では調理長としてフランス料理の経験豊富なシェフ、山本栄千夫が新たに就任いたしました。また、期間限定のディナー『“松茸特別”コース 2023 ～幸せの国 ブータンからの贈り物～』を2023年8月8日(火)より展開いたします。



### ◆シェフとソムリエが創り上げるマリアージュを東京の景色を眺めながら味わえるレストラン

明治神宮の杜が一望できる空間で、品格あるフランス料理と厳選されたワインのマリアージュを提供する「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」。ディナーでは夕暮れから夜景までの時間の移ろいを、ランチではやさしい杜の木漏れ日を感じられるレストランです。

この度、調理長として旬の食材を活かしたシンプルで上品なスタイルのフランス料理を得意とする山本栄千夫(やまもとさちお)が新たに就任いたしました。旬の食材の魅力を引き立て、200種類以上のワインの中からシェフの料理と調和するワインのペアリングを創り上げるソムリエ、本多康志(ほんだやすし)とともに「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」でのお客さまの大切な思い出のワンシーンを演出します。

### ◆調理長、ソムリエのご紹介



#### 調理長 山本栄千夫

20歳の時に渡仏し「ベルナール ロワゾー」、「ラ レガラード イヴ・カンドボルド」、「ホテルブリストル」でフランス料理のキャリアをスタート。日本に帰国し、銀座で創業した歴史あるグランメゾン「ロオジエ」で約9年半務め、その後さまざまな経験を積む。

2020年には日本におけるフランス料理の第一人者ジャック・ポリー氏プロデュースの「ル サロン ジャック・ポリー」で調理長に就任。2023年8月現在、「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」の調理長を務める。

シンプルで品格あるフランス料理のレシピにスパイスを取り入れるなど、旬の食材の魅力を引き立てながらも個性が光る料理をみなさまにお届けします。



### ソムリエ・店長 本多康志

料理人からはじまり、2001 年より「ファロ資生堂」オープニングスタッフとして勤務。2004 年よりソムリエとなる。

2009 年に日欧商事主催「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。

その後「FARO」にてシェフソムリエを務め、約 3 年前に「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」の店長に就任。

各国のワインやノンアルコールドリンク、日本茶、紅茶までこだわりを持ってセレクション。ワインだけでなく食にも造詣が深いソムリエが選ぶペアリングは、料理の美味しさをさらに引き出します。

### ◆幸せの国ブータンの松茸を楽しむディナーコース

8 月はブータン産の松茸をふんだんに使ったコースをご用意いたしました。フランス料理でよく使われるセップ茸(ポルチーニ)とは違った風味があり、豊かな香りが特長のブータン産の松茸。コース全体を通して松茸の香りを感じてもらいたいという想いで新調理長が創り上げたディナーコースです。

### ◆『“松茸特別”コース 2023 ～幸せの国 ブータンからの贈り物～』 18,000 円

#### ◆提供期間:2023 年 8 月 8 日(火)～

- 【アミューズ】 とうもろこしの冷製クリーム トリュフ添え
- 【前 菜】 鴨のコンソメ 松茸とフォアグラ
- 【魚料理】 甘鯛と松茸のヴァプール
- 【ライス料理】 松茸のリゾット
- 【肉料理】 鴨のロースト オリーブとスパイス 松茸のグリル  
または 黒毛和牛フィレ肉のステーキ 松茸のグリル(+1,000 円)
- 【小さなパフェ】
- 【デザート】 ワゴンよりお好きなものをお選びください。
- 【カフェ】 コーヒー または 紅茶



#### 鴨のコンソメ 松茸とフォアグラ

松茸の豊かな香りとコンソメの味わいが絶妙なバランスの逸品です。さらにコクと旨味を加えるために、贅沢にフォアグラを使用しています。奥深い味わいと香りが存分に感じられる前菜で、白ワインとの相性も抜群です。



#### 甘鯛と松茸のヴァプール

甘鯛に生の松茸のスライスを一枚一枚丁寧に並べ香りが立つように蒸し焼きで仕上げました。バターのコクと白ワインの爽やかさ、エシャロットの独特な香り調和するブルブランが甘鯛の美味しさと絡み合います。資生堂パーラーが得意とするフライを添えて食感も楽しめるひと皿になっています。





### 鴨のロースト オリーブとスパイス 松茸のグリル

カルダモン、黒コショウ、スターアニスなど鴨と相性のよいミックススパイスをまぶしてローストしました。  
フランスの南部地方をイメージしたトマト、オリーブなどの付け合わせを添えています。  
オリーブのコクにスパイス、松茸の香りがプラスされ、食べ応えのある夏仕立てのメイン料理となっています。

### ◆「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」の開業秘話を公開

「お客さまの思い出のワンシーンに寄り添いたい」という思いのもと、運営している「資生堂パーラーザ・ハラジュク」。2020年6月に開業した同店舗の開業秘話やお客さまへの想いなど、さまざまなエピソードをPR TIMES STORYにて公開中です。下記リンクよりご覧ください。

<https://prtimes.jp/story/detail/YxRP3mla2Rb>



### ◆今後は料理もワインも楽しめるイベントを開催予定

「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」では、シェフとソムリエが創り上げる料理とワインのペアリングのイベントも今後開催予定です。随時告知いたしますので、どうぞご期待ください。  
また『“松茸特別”コース 2023 ～幸せの国 ブータンからの贈り物～』の他にも、ランチ、ディナーコースをご用意しております。詳しくは資生堂パーラーの公式サイトをご覧ください。



- \* 写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。
- \* 価格は税込表記です。
- \* 別途サービス料 10%を頂戴いたします。
- \* 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。
- \* こちらの情報は 2023 年 8 月 4 日時点のものです。予告なく、価格や仕様、提供期間等を変更する場合がございます。

### 【資生堂パーラー ザ・ハラジュク】

- 住所 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8 階
- 電話番号 03-3475-1021
- 営業時間  
ダイニング ランチ 11:30～16:30(L.O.15:00)  
ディナー 17:30～22:00(L.O.20:30)  
ラウンジ 11:30～22:00(食事 L.O.20:30 / 喫茶 L.O.21:00)
- 定休日 月曜日(施設に準ずる)
- 公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>
- Instagram [https://www.instagram.com/shiseido\\_parlour/](https://www.instagram.com/shiseido_parlour/)
- Twitter <https://twitter.com/shiseidoparlour>
- WEB 予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shiseido-harajuku/reserve/message>

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 高久 までお願いいたします。

Mail : [sawako.takaku@shiseido.com](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)