

SHISEIDO PARLOUR THE HARAJUKU

Recommended Drink Menu



By the Glass Sparkling Wine

Telmont Réserve Brut France Champagne

「母なる自然の名のもとに」を指標としサスティナブルなシャンパーニュ造りでも有名なメゾン。法定熟成期間の倍、3年以上の熟成を経て、フレッシュかつ複雑味があるリッチな味わい。

Glass/2,400 円 Bottles/14,500 円



By the Glass Sparkling Wine

La Montina Franciacorta Saten Brut Italia Lombardia

シャンパーニュに比べフレッシュさと果実味が際立つフランチャコルタ。白ブドウのみで造られ繊細な泡立ちの“サテン”は香りが華やかでとほのかなトロピカルとバニラ、フレッシュな酸味の味わい。

Glass/2,200 円 Bottles/13,000 円



おすすめノンアルコールカクテル

奥八女リモーネ

資生堂パーラー ザ・ハラジュクのシグネチャーカクテル 奥八女有機煎茶を水出し後スパークリングに、皮ごとつけた自家製レモンシロップでスッキリとうま味を表現しました。

1,100 円



おすすめノンアルコールカクテル

越後葉草蒸留所 ノンアルコールジントニック

新潟県上越市で造られる完全温アルコールのクラフトジン。“森の中のラベンダー畑”の名の通りボタニカルストレートで華やかな香りが特長。トニックとレモンでスッキリと仕上げました。

1,100 円



おすすめジャパンプラフトカクテル

Nikka Coffey Gin Tonic

ニッカウキスキーが所有する伝統的な連続蒸留器「カフェスチル」で造られたカフェ蒸留液に和柑橘、山椒、リンゴなどのボタニカルを使用、ライムのスッキリとした香りで引き立てたジントニックに仕上げました。

1,100 円