

彩り豊かな「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の6月限定メニュー 「国際生物多様性の日」に合わせたメニューも展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2025年6月1日(日)より、月替わりの「マンスリーメニュー」や「シェフのおすすめコース」を展開いたします。また、2025年5月22日(木)より藻を使ったメニューを期間限定で展開します。



◆シェフのおすすめコース

展開期間:2025年6月1日(日)~29日(日)

訪れるたびに新しい味わいが楽しめる、月替わりの「シェフのおすすめコース」。季節感あふれる料理をシェフが丁寧に仕立てました。「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」がお届けする、食欲をそそるようなコース料理をお楽しみください。

◆Aコース 8,500円 アミューズ/前菜/スープ/魚料理または肉料理/デザート/コーヒー

◆Bコース 12,000円 アミューズ/前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート/コーヒー

【アミューズ】

【前 菜】 高知県四万十産天然鮎のコンフィときゅうりのマリナージュ
青森県産“海峡サーモン”のムースと水タコのカルパッチョ バジルオイル
ハンガリー産フォアグラのソテー 南高梅と紅芯大根のコンフィチュールと大葉のアンフェゼ(＋¥1,000)

【スープ】 本日のスープ
高知県四万十町『桐島畑』のズッキーニの冷たいスープ
クリームチーズのフランとコールドコンソメ 焦がしオニオンのエキス 雲丹添え(＋¥500)

【魚料理】 スズキのポワレ 茄子のピューレと柑橘のソース
青森県白砂活貝組の帆立貝のポワレとジュのエキューム 万願寺唐辛子添え
熊本県産“天草天領岩かき”のムニエルとジャガイモパスタのコンディマン (1ピース毎＋¥1,500)

【肉料理】 仔牛ロース肉のヴィエノワーズとリド・ヴォーのキャラメリゼ スパイシーなフォンドヴォーソース
“常陸の輝き”豚バラ肉とブルーの煮込み ゴルゴンゾーラのテリーヌ添え
“鹿児島黒牛”のローストビーフ グレイビーソース(＋¥2,000)
“甲州牛”フィレ肉のステーキ 花ズッキーニのフリット添え お好みのソースで(＋¥3,000)

【デザート】 さくらんぼとグリオットのアンサンブル
アプリコットのタルト ピスタチオアイスクリームとともに

【コーヒー】

◆マンスリーメニュー～今月のシェフおすすめメニュー～

伊勢海老を包んだ舌平目のポシェ

雲丹風味のベシャメルソース“ボンファン”

イカ墨のトルテリーニ 4,800 円

展開期間:2025 年 6 月 1 日(日)～29 日(日)

伊勢海老とクリームを舌平目で包み、フュメ・ド・ポアソンと白ワインで素材の旨味をそのままにふっくら蒸しあげました。仕上げに雲丹風味のベシャメルソースをかけてオーブンで焼き上げた一皿です。ぜひこの機会に伝統的なフランス料理をお楽しみください。



◆5 月 22 日は「国際生物多様性の日」!

◆デリケートなオマール海老のジュレと魚介のマリニエール

スピルリナのソースとチュイルを添えて 3,600 円

展開期間:2025 年 5 月 22 日(木)～6 月 22 日(日)

資生堂は、2030 年に向けて「美の力を通じて“人々が幸福を実感できる”サステナブルな社会の実現」という目標を掲げ、循環型社会の実現のために技術やビジネスモデルの構築に取り組んでいます。2025 年日本国際博覧会(大阪・関西万博)では、生命美の循環をテーマとした藻類由来のプロトタイプのスキンケア化粧品を初公開いたしました。

資生堂パーラーにおいても、藻がもっと身近に役に立つものだと感じていただくために、スピルリナという藻を使用したメニューを調理長が考案しました。

スピルリナとは、約 30 億年前に誕生し、高温・強アルカリという環境で育つ生命力の強い藻類の一種で、良質なたんぱく質やビタミン、ミネラルなど 50 種類以上もの栄養が豊富に含まれています。

今回のメニューは、スピルリナのソースで全体の味わいをまとめ上げ、スピルリナのチュイルで食感のアクセントをプラスしました。栄養価が高いだけでなく、デリケートで芳醇なオマール海老のジュレと新鮮な魚介類のマリニエールが楽しめる、健康的で美味しい一皿に仕立てています。



*食材の入荷状況により、メニューの一部・提供期間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。別途サービス料を 10%頂戴いたします。

*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。

*こちらの情報は 2025 年 5 月 22 日時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合がございます。

◆資生堂パーラー 銀座本店レストラン

住 所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 4・5 階

電 話 番 号 03-5537-6241

営 業 時 間 11:30～21:30 (L.O. 20:30)

定 休 日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

公 式 サ イ ト <https://parlour.shiseido.co.jp/>

I n s t a g r a m https://www.instagram.com/shiseido_parlour/

X <https://twitter.com/shiseidoparlour>

F a c e b o o k <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>

n o t e https://note.com/shiseido_parlour/



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