

## 「資生堂パーラー 横浜高島屋店」オープン 40 周年！ 感謝を込めて神奈川県産食材を使ったメニューを展開

「資生堂パーラー 横浜高島屋店」はオープン 40 周年を記念して 2025 年 7 月 1 日(火)から 9 月 30 日(火)の期間、特別なメニューを展開いたします。



### ◆オープン 40 周年を迎える横浜高島屋店の期間限定メニュー

お客さまの大切な思い出のワンシーンに寄り添う存在を目指し、レストラン事業を運営している資生堂パーラー。伝統の西洋料理の味とおもてなしを受け継ぐ「資生堂パーラー 横浜高島屋店」は、2025 年 9 月にオープン 40 周年を迎えます。この節目を記念して、期間限定の特別なメニューをご用意いたします。これまでの感謝の気持ちを込めて、横浜高島屋店ならではのメニューとともに特別なひとときをお届けします。ぜひこの機会にお立ち寄りください。

### ◆資生堂パーラー 横浜高島屋店 40 周年記念プレート 4,070 円(写真上)

展開期間:2025 年 7 月 1 日(火)~9 月 30 日(火)

定番の洋食メニューや神奈川県産の食材を使用したメニューをひと皿に盛り合わせました。

#### 【スープ】

本日のスープ または 季節のスープ(+¥585)

#### 【メインディッシュ】

三浦野菜のサラダ

“湘南しらす”のクロケット ラタトゥイユソース

神奈川県産白身魚のソテー ブールブランソース

伝統の和牛三枚肉のビーフシチュー

黒毛和牛のローストビーフ 三浦野菜のピラフとともに

#### 【お飲み物】

コーヒー、紅茶、またはハーブティー



季節のスープ(+¥585)

コールドコンソメととうもろこしのクリームスープ

\*7~8月の季節のスープとなります。

## ◆イブニングメニュー

\*16:00 以降限定のメニューとなります。

2024 年 7 月からスタートしたイブニングメニューがリニューアルしました。調理長こだわりのソースを使用した、横浜高島屋店限定の 3 種の創作洋食メニューです。ハッピーアワードリンクやセットメニューとともにお楽しみください。



◆米粉のクレープで包んだサーモン、アボカド、ポテト 野菜のクリームソース 1,760 円(写真左)

◆ミートソースとホワイトソースのラザニア風トースト 1,650 円(写真中央)

◆白身魚とホウレン草のホワイトソースグラタン メルパトーストとともに 1,980 円(写真右)

## ◆ハッピーアワードリンク 各 880 円

生ビール スパークリングワイン 白ワイン 赤ワイン ハイボール(シーバスリーガル ミズナラ 12 年)

\*価格は税込表記です。

\*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。

\*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 6 月 18 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 横浜高島屋店

住 所 神奈川県横浜市西区南幸 1-6-31 高島屋横浜店 6 階  
電話番号 045-311-5111(高島屋横浜店代表) \*ディナータイム(17:30~)にお食事でのご利用に限り、お席のご予約が可能です。  
営業時間 10:00~20:00(食事 L.O.19:15 喫茶 L.O.19:30)  
定休日 百貨店に準じます

公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>  
Instagram [https://www.instagram.com/shiseido\\_parlour/](https://www.instagram.com/shiseido_parlour/)  
X <https://twitter.com/shiseidoparlour>  
Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>  
note [https://note.com/shiseido\\_parlour](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](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)