

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で味わう宮崎県産食材 シェフのおすすめコースやミックスフライを提供

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2025年7月1日(火)より、宮崎県産の食材を使った「シェフのおすすめコース」や「マンスリーメニュー」を展開いたします。



◆産地視察で厳選した宮崎県産食材を使った期間限定メニュー

資生堂パーラーでは、食材の魅力を深く理解し、お客さまに美味しさを最大限お楽しみいただくために、日本全国の産地視察を行っています。7月は、温暖な気候や豊富な水資源に恵まれ、多彩な農産物と水産物が育まれる食材の宝庫である宮崎県産の食材を使ったフェアを開催いたします。宮崎県産の食材の味わいを、コース料理やミックスフライで存分にご堪能ください。

◆宮崎県産食材フェア シェフのおすすめコース(写真上)

展開期間: 2025年7月1日(火)~31日(木)

前菜からデザートまで、宮崎県産の食材を使ったコースです。食材そのものの美味しさだけでなく、宮崎県の名物である鶏の炭火焼やチキン南蛮の味わいをヒントに仕立てられた資生堂パーラーならではの味わいもお楽しみいただけます。

◆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】 宮崎県産紋甲イカと“大金玉”のマリネとイカ墨のチュイル

【前菜】 宮崎県産キハダマグロのミキューイ 帆立貝とバジルのムースとトマトジュレ

宮崎県産“佐土原なす”と甘海老のテリーヌ

ハンガリー産フォアグラのソテー 宮崎県産ブルーベリーソース (+¥1,000)

【スープ】 本日のスープ

宮崎県産“日向カボチャ”の冷製スープ

宮崎県産“めろめろメロン”の冷製スープ 生ハム添え (+¥500)

あごだしとコンソメの冷製スープと宮崎県産“しまうら真鯛”の炙り 雲丹添え(+¥500)

【魚料理】 宮崎県産イサキのポワレと夏野菜 プロバンス風

宮崎県産“西米良サーモン”のムニエル モリーユのクリームソースとフヌイユのエキューム

宮崎県産車海老のフライ タルタルソース(+¥2,500)

【肉料理】 “みやざき地頭鶏”もも肉のコンフィとスモークした胸肉のフリット 爽やかなクスクスのダブル
宮崎県産ブランドポーク“おいも豚”肩ロース肉のプレゼ 大麦リゾットとともに
宮崎県産“都萬牛”サーロインのグリエ ソース マルシャンドヴァン (+ ¥2,000)
“宮崎牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+ ¥3,000)

【デザート】 宮崎県産ライチとフランボワーズのスープ仕立て
宮崎県産マンゴーとココナッツのソレイユ

【コーヒー】

◆マンスリーメニュー ～宮崎県より シェフおすすめメニュー～

展開期間: 2025年7月1日(火)～31日(木)

◆宮崎県産車海老、“西米良サーモン”、 紋甲イカのミックスフライ

“大金玉”のタルタルソース 6,500円

宮崎県の恵まれた環境で採れた、車海老や“西米良サーモン”、紋甲イカのミックスフライです。ジャンボにんにく“大金玉”の旨味を活かし、タルタルソースに仕立てました。



◆宮崎県産“都萬牛”フィレ肉、“まるみ豚”、 “みやざき地頭鶏”胸肉のミックスフライ デミグラスソース 8,000円

飼料や環境にこだわっている生産者によって育てられた“都萬牛”や“まるみ豚”、県を代表する地鶏である“みやざき地頭鶏”のミックスフライをデミグラスソースでお楽しみください。付け合わせのサラダはオレンジ風味のドレッシングで爽やかな味わいをお楽しみいただけます。



*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6月24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/>
Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/
× <https://twitter.com/shiseidoparlour>
Facebook <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