

## 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の9月限定メニュー 秋の訪れを感じるコースやマンスリーメニューが登場

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2025年9月2日(火)より、旬の食材を使った「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。



### ◆残暑の季節に楽しみたい期間限定メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、旬の食材を使った「シェフのおすすめコース」や「マンスリーメニュー」を月替わりで提供しています。「シェフのおすすめコース」では熊本県産の“天草大王”の旨味を味わえる前菜や冷製かぼちゃのスープ、ポルチーニのフリカッセで秋らしさをプラスした魚料理、シナモンやハーブが香るクラフトコーラでキャラメリゼした肉料理など、多彩な料理の数々をご用意しました。デザートはフレッシュな巨峰やシャインマスカットを爽やかなヨーグルトのムースやソースでお楽しみいただけます。9月は資生堂パーラーで残暑を癒しつつ、秋の気配を感じる料理をお楽しみください。

### ◆シェフのおすすめコース(写真上)

展開期間: 2025年9月2日(火)~30日(火)

◆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】 熊本県産“天草大王”と白レバーのテリーヌとそのジュ  
戻り鱈のタルタル 赤野菜のマリネとマトクランブル添え  
ハンガリー産フォアグラのソテー 金木犀の香り 無花果とローズヒップのコンフィ添え (+¥1,000)

#### 【スープ】

本日のスープ  
冷製かぼちゃのスープ  
オマール海老のパヴァロアと柚子香る焼きあごのコンソメゼリー 車海老と焼き銀杏添え(+¥500)

【魚料理】 クレープに包んだ甘鯛のポッシュとクリスピーな鱈 ポルチーニのフリカッセとジュ・ド・オマール  
クロムツのアクアパッツァ マコモダケのソテー添え  
千葉県産伊勢海老のフライ タルタルソース(+¥2,000)

【肉料理】 クラフトコーラでキャラメリゼした山形県産豚ロース肉のポワレ 自家製クラフトコーラのソース  
山形県産“最上どり”のもも肉のポワレと胸肉のコンフィ 濃厚なフォアグラのソース  
和牛リブロースのローストビーフ グレイビーソース (+¥2,000)  
和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)

#### 【デザート】

長野県産マスカットと巨峰のビジュ  
無花果とオレンジのバリバリタルト仕立て・バニラアイスクリーム添え

#### 【コーヒー】

## ◆マンスリーメニュー

展開期間: 2025年9月2日(火)~30日(火)

### ◆“飛騨牛”トウガラシの赤ワイン煮込み

自家製トリュフ風味のヌイユと京都“都野菜”添え 7,480円

厳選した“飛騨牛”の希少部位『トウガラシ』を、赤ワインとフォンドヴォーでじっくり煮込みました。柔らかなほどける肉質に芳醇な旨味が染み渡り、豊かな余韻が広がります。ソースはバターでコクを加え、肉の旨味を凝縮。自家製ヌイユと京都“都野菜”とともに楽しみください。



\*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8月27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://www.instagram.com/shiseido_parlour/)

×

<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)