

## 秋の味覚の魅力が詰まった期間限定メニュー 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」にて10月1日より展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2025年10月1日(水)より、期間限定で「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。



### ◆秋の味覚の魅力が詰まった期間限定メニュー

「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。10月の「シェフのおすすめコース」では旬の車海老やきのこが堪能できる前菜や茨城県産さつまいも“紅優甘”のスープ、シャンパンソースの上品な酸味と華やかな香りが楽しめる魚料理、秋らしいデラウェアのソースで味わう肉料理など、多彩な料理の数々をご用意しました。紅茶の風味とともに秋の味覚と食感が楽しめる洋梨とカシスのシブーストがコース料理を締めくくります。この季節ならではの食材で仕立てた、期間限定のメニュー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10月1日(水)~31日(金)

- ◆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



写真左より

【魚料理】ホウボウのポワレ 華やかなシャンパンソース

【肉料理】フランス産仔鳩のローストともも肉のコンフィ チーズリゾット添え デラウェアのソース

【デザート】洋梨とカシスのシブースト

## ◆コース詳細

### 【アミューズ】

【前 菜】 温かな車海老とこのこのテリーヌ クルヴェットティグレソース  
鴨のコンフィを巻いた大根のポッシュェ フォアグラ香るコンソメ仕立て  
ハンガリー産フォアグラのポワレとラフランスのコンフィチュール (+ ¥1,000)

【スープ】 本日のスープ  
茨城県産さつまいも“紅優甘”のスープ  
伊勢海老のコンソメとロワイヤル 焼き銀杏と松茸添え(+ ¥500)

【魚料理】 北海道産平目のムニエル ごぼうのフリット添え 焦がしバターのソース  
ハウボウのポワレ 華やかなシャンパンソース  
舌平目で巻いた帆立貝のムニエル クリーミーなキャビアといくらのソース(+ ¥2,000)

【肉料理】 ニュージーランド産仔牛肩肉と秋野菜のフリカッセ トリュフ風味  
フランス産仔鳩のローストともも肉のコンフィ チーズリゾット添え デラウェアのソース  
和牛サーロインステーキ マルサラ酒香るソース (+ ¥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】 洋梨とカシスのシブースト  
和栗のモンブラン ラムレーズン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10月1日(水)~31日(金)

### ◆1日5食限定

活け鮑のステーキと国産松茸のフライ  
ベアルネーズソース 18,000円

殻付きの国産黒鮑を香ばしく焼き上げ、旨味をとじ込みました。  
国産松茸はフライにすることで、芳醇な香りを存分にお楽しみいただけます。付け合わせにはすだちや銀杏、黒鮑の肝を添えています。柔らかく繊細な味わいの黒鮑と、贅沢な秋の味覚・松茸とのマリアージュをぜひご堪能ください。



\*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9月19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>  
n o t e [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・松塚 までお願いいたします。  
Mail : (高久) sawako.takaku@shiseido.com / (松塚) masayo.matsuzuka@shiseido.com