- News Release

「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」 本格フレンチのエッセンスを加えた、カジュアルな料理が楽しめる 新たなメニューを 11 月 1 日(土)から展開

原宿駅前、明治神宮の杜と空のパノラマが広がる絶景レストラン



食材の"味・香り・彩り"を存分に引き立てたメニューを展開する「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」。原宿駅前 「WITH HARAJUKU」の8階に位置し、明治神宮の杜と広い空を見晴らす絶景パノラマに包まれたダイニング と、都会的な景色が広がるラウンジを併設しています。

2025年11月1日より、国内外での豊富な経験をもつフレンチシェフならではの、伝統的なフランス料理の手法 で仕上げながらもカジュアルな料理による、新たなコースを展開いたします。また、ラウンジでは目にも美味しい 贅沢な"デザートタワー"を展開いたします。大切な記念日や接待にはもちろん、気心の知れた友人とのお食事 にもおすすめです。

豊かな緑と空が広がる景色は、夜に向かって美しい夜景へと移り変わります。ゆったりと時が流れるような穏や かな空間と、本格フレンチの技が活きる"味・香り・彩り"豊かな料理で、五感に響く特別な時間をご堪能ください。





調理長 山本 栄千夫

20歳の時に渡仏し「ベルナール ロワゾー」、「ラ レガラード イヴ・カンドボルド」、「ホテルブ リストル」でフランス料理のキャリアをスタート。日本に帰国し、銀座で創業した歴史あるグラ ンメゾン「ロオジエ」に約9年半務め、その後もさまざまな経験を積む。2020年には日本に おけるフランス料理の第一人者ジャック・ボリー氏プロデュースの「ル サロン ジャック・ボリ 一」で調理長に就任。2023年より「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」の調理長を務める。



2025年11月1日(土)より展開

【ダイニング ディナーメニュー】

◆ビストロノミーコース 泉 ¥6,500

本日の前菜

メインディッシュ いずれか 1 品

マトウダイのグリル トマトのタルティーヌ ふんわりとしたハーブ入りバターソース

★★海の幸のブイヤベース風 甲殻類ソース

福井県産"福地鶏"むね肉の低温調理 ふんわりとしたハーブ入りバターソース

福井県産"ふくいポーク"ロース肉のロースト ミルフィーユ風じゃがいものドフィノワーズ

本日のメインディッシュ(スタッフにお尋ねください)

★★鴨もも肉のコンフィ じゃがいものコンフィとハーブ入りプティサラダ (+¥1.000)

本日の肉料理盛り合わせプレート ※2 名さまからのご注文となります (+¥2,000/お一人さま)

★★和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース 90g (+¥4,000)

★★印は当店のスペシャリテメニュー



本日のデザート または "デザートタワー"選べる 6 種類のミニャルディーズ付(+¥1,800) コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

- *「ビストロノミーコース 泉」のご注文はダイニングのみで承ります。
- *お料理は一例です。内容は時期によって異なります。
- *8 名さままでのお席に限らせていただきます。

【ラウンジメニュー】

◆"デザートタワー"選べる 6 種類のミニャルディーズ付

1,800 円 ドリンク付き 2,300 円(コーヒー、紅茶、ハープティーよりお選びいただけます)

伝統的なクレームブリュレや季節のフルーツなどを使ったスイーツ、そして愛らしいミニャルディーズをのせた、優雅で贅沢なデザートタワー。赤坂方面を望む開放的な眺望とともに、特別なひとときをお過ごしください。

タワー上段 : ミニャルディーズ(小さな焼き菓子)6種類

タワー下段: クレームブリュレを含む、本日のデザート3種

%17:00~20:30(L.O.)

- *写真はイメージです。
- *料理写真は2名さま分のイメージです。
- * 食材等の入荷状況により、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。
- *価格は税込表記です。メインダイニングは別途サービス料 10%を頂戴いたします。
- *こちらの情報は2025年10月24日時点のものです。メニュー等、ご提供内容が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

【資生堂パーラー ザ・ハラジュク】

- ■住 所 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8 階
- ■電話番号 03-3475-1021 *ラウンジエリアのご予約は承っておりません
- ■営業時間 ダイニング ランチ 11:30~16:30 (L.O.15:00)

ディナー 17:30~22:00 (L.O.20:30)

ラウンジ 11:30~22:00 (L.O.20:30)

■客 席 数 ダイニング 40 席 ラウンジ 17 席

個室1室 *着席で8名さまで/室料5,500円

■定 休 日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

■U R L https://parlour.shiseido.co.jp/

■WEB 予約 https://www.tablecheck.com/ja/shiseido-harajyuku/reserve/message

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:松塚までお願いいたします。

MAIL: masayo.matsuzuka@shiseido.com