

秋の味覚を堪能できる期間限定メニュー 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」にて 11 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 11 月 1 日(土)より、期間限定で「秋の味覚シェフコース」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。11 月にシェフがおすすめする「秋の味覚シェフコース」は、深まる秋に旬を迎える食材を贅沢に使った、多彩なメニューを展開。日本海と山に囲まれた自然豊かな福井県から届いた、“敦賀ふぐ”“若狭ぐじ”“若狭牛”“とみつ金時”など、福井の海の幸・山の幸が堪能できる料理もご用意しました。コースの締めくくりは、福井県産“越前柿”のクリーム・ダンジュ、または福井県産“おひさまのこ”を使ったバシュラン。季節を感じる旬の食材で仕立てた期間限定のメニューで、秋の味覚を存分にお楽しみください。

◆秋の味覚シェフコース(写真上)

展開期間: 2025 年 11 月 1 日(土)~30 日(日)

◆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

【メニュー例】



(福井県産“敦賀ふぐ”炙り へしこの塩味とふぐのジュ)



(福井県産“若狭ぐじ”の鯖焼き)



(福井県産“ふくいポーク”ロースの生ハム包み焼きローマ風)

◆コース詳細

【アミューズ】

【前 菜】 福井県産“敦賀ふぐ”炙り ヘシこのフレークとふぐのジュ
青森県産鴨ロース肉の低温調理 焼き葱と柿のマリネ添え 肉醬のジュレ
ハンガリー産フォアグラのポワレと根セロリのピューレ ポルト酒のエキューム（＋¥1,000）

【スープ】 福井県産“とみつ金時”のスープ
ズワイ蟹と魚介のスープ・ド・ポワソン（＋¥500）

【魚料理】 福井県産“若狭ぐじ”の松笠焼き スパイシーなシードルソース
福井県産“若狭まはた”のポッシェ オリーブオイルのソース
千葉県産伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース（＋¥2,000）

【肉料理】 福井県産“ふくいポーク”の生ハム包み揚げ “まほうのトマト”のボルチゲーズソース
仔羊のハンバーグ ローズマリー風味のポテト添え ソース・ジュ・ダニョー
福井県産“若狭牛”サーロインステーキ ピカントソース（＋¥2,000）
福井県産牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで（＋¥3,000）

【デザート】 福井県産“越前柿”のクレーム・ダンジュ 柿アイスクリーム添え
福井県産“おひさまのこ”を使ったバシュラン

【コーヒー】



◆マンスリーメニュー

展開期間:2025 年 11 月 1 日(土)~30 日(日)

◆福井県産“若狭牛”サーロインの塩釜焼と“九頭竜まいたけ”のフリット “米五味噌”のソース 15,000 円

きめ細かく色鮮やかな霜降りと、とろけるような柔らかさが特徴の“若狭牛”サーロインをぶどうの葉に包み、塩釜でじっくり焼き上げました。福井県産“九頭竜まいたけ”のフリットと、香ばしい“米五味噌”のソースで秋の訪れを感じるひと皿をお楽しみください。



*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10月21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

◆資生堂パーラー 公式サイト・SNS

公 式 サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>
Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/
X <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:松塚(まつづか)までお願いいたします。

MAIL : masayo.matsuzuka@shiseido.com