

資生堂パーラーがお届けする、食材の宝庫 福井の魅力 「福井県産食材フェア」をレストラン各店で展開

2025 年 11 月 1 日(土)より、資生堂パーラーのレストラン各店にて、福井県産の食材を取り入れたメニューを展開いたします。

◆福井県産食材の魅力が味わえる限定メニュー

日本海そして三方を山々に囲まれた自然豊かな地、福井県。日本海に面した漁場で獲れる海の幸、そして肥沃な土地で育った伝統野菜、さらに牛肉や豚肉などの畜産物まで、福井県で獲れたものしか名乗れない特別なブランド名を冠したものも数多くあります。

資生堂パーラーでは、お客さまにその美味しさを存分にお楽しみいただくため、総調理長自ら現地を視察し、数々の上質な食材をご用意しました。自然に恵まれ、手塩にかけて育てられた福井県の豊富な食材の魅力を、各店の調理長の個性が光る多彩な料理でお届けいたします。

◆福井県産食材フェア

展開期間: 2025 年 11 月 1 日(土)~30 日(日)

展開店舗: 資生堂パーラー 日本橋店、横浜高島屋店、名古屋店、ザ・ハラジューク

店舗情報の詳細については、公式サイトをご覧ください。<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/>

◆資生堂パーラー 日本橋店 東京都中央区日本橋 2-4-1 日本橋高島屋 SC 本館 8F



“敦賀真鯛”のロースト 春菊のタップナード
旬の根菜を使ったラタトゥイユ サフラン香の一皿
2,970 円 *パンまたはライス付



“ふくいポーク”ロース肉の低温ロースト
牛蒡のピューレとロベールソース オレンジを添えて
2,970 円 *パンまたはライス付

◆資生堂パーラー 横浜高島屋店 神奈川県横浜市西区南幸 1-6-31 高島屋横浜店 6F



“九頭竜まいたけ”とカリフラワーのクリームパスタ
“若狭まはた”のポワレ添え
2,970 円



ハーブとスパイス香る“ふくいポーク”のソテー
“越前しょうが”のトマトソース
2,970 円 *パンまたはライス付

◆資生堂パーラー 名古屋店 愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 JR セントラルタワーズ 12F



“福井名水サーモン”のポワレ
アルペールソース

2,970 円 *パンまたはライス付



“ふくいポーク”肩ロースのロースト
マンゴーソース

2,970 円 *パンまたはライス付

◆資生堂パーラー ザ・ハラジुक 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8F
※コースメニューのメインディッシュにてお選びいただけます



“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



“ふくいポーク”のロースト
ミルフィユ風じゃがいものドフィノワーズ

◆資生堂パーラー 銀座本店レストランでも、福井県産食材
を取り入れた新メニューを展開

11月1日(土)より、「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」でも
福井県産の食材を使ったメニューを展開いたします。
詳細は店舗ページまたはプレスリリースをご覧ください。

<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/restaurantginza/>
https://parlour.shiseido.co.jp/wpss/wp-content/uploads/2025/10/2025-10-27_17-39-18_784661.pdf



*価格は税込表記です。

*写真はイメージです。商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 28 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 お客さま窓口】

住 所 東京都中央区銀座 8-8-3
電 話 番 号 0120-4710-04
受 付 時 間 月～土曜日 10:00～17:00(祝日、夏期休暇、年末年始を除く)

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 までお願いいたします。

MAIL : masayo.matsuzuka@shiseido.com