

2025 年を締めくくるシェフのおすすめコース 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の 12 月限定メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2025 年 12 月 2 日(火)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。



◆旬を迎える食材を使った、この時季ならではの限定メニュー

「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。今年も締めくくりとなる 12 月は、旬を迎えた味わい深い食材を、彩りも華やかにコースやプレート、デザートに仕立てました。寒さも深まりいよいよ冬本番を迎えるこの時季、「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で心もからだも温まるひと時をお過ごしください。

◆シェフのおすすめコース(写真上)

展開期間: 2025 年 12 月 2 日(火)~28 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】



(北寄貝の冷製とカリフラワーのムース 純米酒の香るオードメールのジュレ)



(金目鯛のポワレ すだち香る白みそのソース)



(エゾ鹿のポワレ 小さなクロケット添え グランヴニールソース)

◆コース詳細

【アミューズ】

【前 菜】 北寄貝の冷製とカリフラワーのムース 純米酒の香るオードメールのジュレ
青森県長谷川自然牧場の豚肩ロース肉のコンフィ 冬野菜のサラダ仕立て マスタードドレッシング
ハンガリー産フォアグラのポワレ カルボナード風 パンデビスの香り (+ ¥1,000)

【スープ】 本日のスープ
温かな“聖護院かぶ”のポタージュスープ
岐阜県産玉ねぎのオニオングラタンスープ (+ ¥500)

【魚料理】 金目鯛のポワレ すだち香る白みそのソース
北海道産ババガレイのムニエル マデラ酒風味のシャンピニオンソース
北海道産牡蠣フライ 自家製タルタルソース (+ ¥2,000)

【肉料理】 岩手県花巻産パンタードのソテー 五穀米のピラフ添え ソース・ジュ・ド・ヴォライユ
エゾ鹿のポワレ 小さなクロケット添え グランヴヌールソース
高知県産“麦酒牛”ほほ肉のシチュー ポテトピューレ添え (+ ¥2,000)
和牛フィレ肉のステーキ 3種のソースで (+ ¥3,000)

【デザート】 ムースショコラブランとベリーの組み合わせ ピスタチオアイスクリームを添えて

【コーヒー】

◆マンスリーメニュー ※1日限定5食

展開期間: 2025年12月2日(火)~28日(日)

◆塩漬けにした和牛 牛タンのポトフ仕立て トリュフ香るコンソメスープ 15,000円

希少価値の和牛の牛タンを10日間じっくりソミュール液に漬け込み、香味野菜とともにやわらかく煮込みました。芳醇なトリュフの香りをまとった琥珀色のコンソメスープとともにご賞味ください。付け合わせにはフレッシュポルチーニと瀬戸内オリーブのフライを添えました。シンプルながらも贅沢な味わいをお楽しみください。



◆クリスマスコース 2025 18,000円

展開期間: 2025年12月19日(金)~25日(木)

クリスマスだけの特別なコースもご用意しています。ご家族やご友人など大切な方と過ごす時間や、ご自身へのご褒美にもぜひご堪能ください。詳しくは資生堂パーラーのクリスマススペシャルサイトをご覧ください。

<https://parlour.shiseido.co.jp/xmasLP/>



*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11月20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/
X <https://twitter.com/shiseidoparlour>
Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>
note 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