

資生堂パーラー 銀座本店レストラン 2026年の幕開けを祝す新春コースや1月限定コースを展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2026年1月3日(土)より、1月限定の「シェフのおすすめコース」「マンスリーメニュー」の他、2026年の幕開けを祝う「お正月特別コース」を展開いたします。



◆旬を迎える食材を使った、新しい年の幕開けを祝う限定メニュー

「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。新しい年のはじまりとなる1月は、旬を迎えた味わい深い食材を取り入れ、彩り華やかなコースやプレート、デザートに仕立てました。また、1月3・4日は2日間限定で2026年の幕開けを祝う「お正月特別コース」もご用意しております。「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で、晴れやかな新年を祝うお料理とともに、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: 2026年1月6日(火)~31日(土)

◆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】



(牡蠣のボッシュ フヌイユをアンフュゼしたナージュ)



(鯛のコンフィ オレンジと生姜のソース)



(“能登牛”ランプ肉のアッシュバーグ マデラワインのソース)

◆コース詳細

【アミューズ】

【前菜】 牡蠣のポッシェ フヌイユをアンフュゼしたナージュ
宮崎県産“まるみ豚”的パテ 小さなサラダ添え ピマンデスペレットのソース
ハンガリー産フォアグラのポワレと大根のブレゼ ポトフ仕立て (+¥1,000)

【スープ】 本日のスープ

温かな冬野菜たっぷりのコンソメスープ
鮭鱗のロワイアル仕立て 雲丹添え (+¥500)

【魚料理】 鯛のコンフィ オレンジと生姜のソース

いとより鯛のムニエル 春菊のソース
伊勢海老のポワレ 柚子胡椒香る甲殻類のソース (+¥2,000)

【肉料理】 “能登牛”ランプ肉のアッシュバーグ マデラワインのソース

京鴨のロースト カルダモン香る林檎のコンディマンと赤ワインビネガーソース
塩麹でマリネした“能登牛”サーロインのステーキ 黒にんにくと焦がしバターのソース (+¥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】 莓“さぬきひめ”的デクリネゾン

2種類の林檎のタルトタタン バニラ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:2026年1月6日(火)~31日(土)

「“能登牛”の塩釜焼 “いしる”的香り バルサミコソース」

15,000円

きめ細かい肉質と上品でとろけるような脂が特長の「能登牛」のサーロインに、石川県の伝統的な魚醤「いしる」でほのかに香りを付け、塩釜でじっくりと焼き上げました。「いしる」と塩釜の効果でしっとりと仕上がった上品なひと皿です。



◆「お正月特別コース」 9,000円

展開期間:2026年1月3日(土)・4日(日)

◆コース詳細

【アミューズ】

【前菜】 水だこと蕪のカルパッチョ 柚子の香り お正月仕立て

【スープ】 伝統のコンソメスープ

【魚料理】 鮮魚のポワレ 柚子胡椒香る甲殻類のソース
伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース(+¥2,000)

【肉料理】 “能登牛”肩ロース肉の赤ワイン煮
和牛フィレ肉のステーキ お好みのソース (+¥3,000)

【デザート】 抹茶のバリエーション 抹茶アイスクリーム添え

【コーヒー】

*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12月17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
※2025年12月22日（月）は営業

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