

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】



(牡蠣のポッシェ フマ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】 牡蠣のポッシュ フヌイユをアンフュゼしたナージュ
宮崎県産“まるみ豚”のパテ 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プレゼ 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
鰯のロワイヤル仕立て 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
塩糎でマリネした“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】 苺“さめきひめ”のデクリネゾン
2種類の林檎のタルトタタン パ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”の香り 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