

新春を彩る真っ赤な苺のパフェ 2 種など、 「資生堂パーラー」レストラン各支店にて、1月限定メニューを展開

「資生堂パーラー」のレストラン各支店では、2026年1月より、新春にふさわしい真っ赤な苺の魅力を存分に楽しめる2種のパフェを展開いたします。また、旬の食材とシェフの技が織りなす月替わりの「シェフスペシャルメニュー」もご用意しています。季節を感じる味わいと彩りを、ぜひお楽しみください。

◆2026年1月の季節のパフェ

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



「京都府産苺“女峰”的パフェ」 2,750円 (写真左)

東日本を代表する苺として名を馳せた「女峰(によほう)」は、今では国内生産量がわずか約1%という希少品種です。ほどよい酸味と上品な香りが特長で、甘味とコクもしっかりと感じられ、昔ながらの味わいを楽しめます。

「福岡県産苺“あまおう”的パフェ」 2,860円 (写真右)

優しい甘味で酸味が少なく、とてもジューシーな苺「あまおう」を使用し、パフェに仕上げました。

【取扱店】

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

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

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

※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/>

資生堂パーラーのレストラン各支店では、通常のメニューのほか、季節の食材やソースにこだわった月替わりの特別なメニュー「シェフスペシャルメニュー」をご用意しています。資生堂パーラーならではの伝統の味や、各店の調理長たちの技が光る厳選された食材を使った今だけの味わいを、ぜひお楽しみください。

◆全支店共通メニュー

「ビーフシチュー」 4,070円

(パンまたはライス付)

資生堂パーラー伝統の味。柔らかな和牛と人参、じゃがいも、マッシュルームなどの野菜を牛肉と野菜の旨味が溶け込んだ濃厚ソースでお召し上がりください。



◆日本橋店オリジナルメニュー

「甘鯛のうろこ焼き カリフラワーのピューレとオレンジ風味のアンディープのコンフィ ほうれん草とハーブのクリームソース」 3,080円

(パンまたはライス付)

香ばしくパリッと焼き上げた甘鯛のうろこ焼きに、やさしい甘味のカリフラワーのピューレを合わせました。ほのかなオレンジの香りをまとわせたアンディープのコンフィが爽やかなアクセントに。ほうれん草とハーブの香り豊かなクリームソースが全体をまとめ、甘鯛の旨味を引き立てる一品です。



◆横浜高島屋店オリジナルメニュー

「北海道産牡蠣のフローレンス風グラタン」 2,970円

(パンまたはライス付)

長い時間をかけてゆっくりと成長した北海道産の牡蠣はふつくらとした身と濃厚な旨味が特長です。ほうれん草、ベーコン、ベシャメルソースとともにグラタンに仕立てました。旨味の詰まったひと皿をお楽しみください。



◆名古屋店オリジナルメニュー

「広島県産牡蠣フライ」 2,970円

(パンまたはライス付)

広島県産の牡蠣はミルキーな味わいが特長で、ひと口食べると磯の香りが広がります。自家製タルタルソースでお召し上がりください。



*価格は税込表記です。

*食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

*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19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。

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 までお願いいたします。

Mail : masayo.matsuzuka@shiseido.com