

## 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 寒さ深まる 2 月の限定コースを展開

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、2026 年 2 月 1 日(日)より、心も体も温まる限定メニューを揃えた“あったかフェア”や「シェフのおすすめコース」など、当月限定のメニューを展開いたします。



「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。2 月は、本格的な寒さの中で旬を迎える食材を取り入れ、味わい豊かなコースや、冷えた体に嬉しい温かなメニューに仕立てました。寒さ深まる 2 月、「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の温かなお料理とともに、心まで癒すぬくもりのひと時をお過ごしください。

### ◆マンスリーメニュー “あったかフェア”

展開期間: 2026 年 2 月 1 日(日)～28 日(土)

#### 「海の幸のコキールグラタン」 4,200 円

帆立貝、海老、白身魚をメインにホワイトソースで仕立てたグラタンです。レースのようにあしらったマッシュポテトと一緒に召し上がってください。



#### 「厚岸産牡蠣のホワイトソースグラタン フローレンス風」 5,400 円

今が旬の牡蠣を楽しむグラタンです。ほうれん草とホワイトソースが牡蠣の美味しさを引き立てます。



#### 「“神戸ビーフ”肩ロースの赤ワイン煮」 8,500 円

上質な脂と上品な甘味が特長の「神戸ビーフ」肩ロース肉を贅沢に赤ワインでトロトロに煮込みました。芳醇で濃厚な赤ワインソースと柔らかく、とろける食感をお楽しみください。



#### 「海の幸のブイヤベース」 5,100 円

冬の味覚の鮫鰯、牡蠣の他、海の幸をふんだんに使った贅沢なブイヤベースをキャセロールでアツアツに仕上げました。濃厚で奥深い魚介の旨味をお楽しみください。



## ◆「シェフのおすすめコース」(写真上)

展開期間:2026 年 2 月 1 日(日)~28 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



## ◆コース詳細

### 【アミューズ】

【前 菜】 サーモンと生ハムのタルタル フヌイユのクリーム  
ハンガリー産フォアグラのポワレ 紅抹茶のキャロットピューレ(+¥1,000))

【スープ】 本日のスープ  
カリフラワーのポタージュ “マダム・デュ・バリー”

【魚料理】 クエのムニエル セリのピューレとエキューム クエのジュ  
北海道産牡蠣フライ 自家製タルタルソース(+¥2,000))

【肉料理】 “神戸ビーフ”肩ロース肉のポトフ  
和牛サーロインのステーキ ポートワインのソース(+¥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】 フォンダン・オ・ショコラ フランボワーズソースと共に  
柑橘と白あんのコンビネゾン

### 【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 2026 年 1 月 21 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/](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/](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](mailto:masayo.matsuzuka@shiseido.com)