

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 佐賀の春の旬彩を堪能する、3月限定メニューを展開



「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。3月は、総調理長らが自ら佐賀の地を訪ね、生産者の想いやこだわりに触れながら選び抜いた食材を使い、佐賀県の旬彩が楽しめるコースや限定のメニューとして仕上げました。「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で、味わい深いお料理とともに、新しい季節に向かう喜びのひと時をお過ごしください。

◆「～春の味覚 佐賀県産食材フェア～シェフのおすすめコース」(写真上)

展開期間: 2026年3月1日(日)～31日(火)

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】 唐津焼のお皿で楽しむ佐賀県産“松梅”の干し柿 クリームチーズ、生ハムのマリアージュ

【前菜】 玄界灘の平目のカルパッチョ トマトのクーリーと鬼ジャンのジュレ
唐津市ささき農園の“太閤ごぼう”とイノシシのプレゼ

【スープ】 本日のスープ
白石町黒木農園のれんこんのポタージュと鴨のブレット
唐津市ささき農園の自然薯のロワイヤルとフォアグラ コンソメスープとともに(+¥500)

【魚料理】 佐賀県産“呼子イカ”のラビオリ “呼子イカ”のソテーを添えて
玄界灘の平スズキのポワレ 橙のピネグレット 春野菜添え
玄界灘のクエのポワレと唐津の牡蠣“綺”のムニエル ホワイトアスパラガスのソテーと焦がしバター香るクエのジュ(+¥2,000)

【肉料理】 佐賀発祥“みつせ鶏”のココット焼き 鶏肉を麩で醸した肉びしおの香り
軽やかにパン粉を纏った“金星佐賀豚”と季節の野菜 ソース シャルキュティエール
“佐賀牛”サーロインのステーキ オリーブのソース(+¥2,000)
“佐賀牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)

【デザート】 佐賀県産白石町“璃の雫”のタルト仕立て ミルン牧場の牛乳を使ったソルベ
佐賀県産“いちごさん”のミルフィーユ いちごソルベ添え

【コーヒー】

〈メニュー例〉



唐津焼のお皿で楽しむ佐賀県産“松梅”の干し柿
クリームチーズ、生ハムのマリアージュ



玄界灘の平目のカルパッチョ
トマトのクーリーと鬼ジャンのジュレ



白石町黒木農園のれんこんのポターージュと
鴨のブレレット



佐賀県産“呼子イカ”のラビオリ
“呼子イカ”のソテーを添えて



軽やかにパン粉を纏った“金星佐賀豚”と季節の野菜
ソース シャルキュティエール



佐賀県産“いちごさん”のミルフィーユ
いちごソルベ添え

◆マンスリーメニュー

展開期間：2026年3月1日(日)～31日(火)

「佐賀牛」サーロインを纏ったささき農園の自然薯と黒木農園のれんこん コンソメダブルとともに
8,500円

自然薯は低温でじっくり加熱して旨味とホクホク感を引き出し、れんこんはすりおろして火入れし、弾むような食感を楽しめるように調理しています。それぞれを丁寧に仕上げた後、甘味ときめ細かな霜降りが特長の「佐賀牛」サーロインで包み込みました。素材の風味を佐賀牛の濃厚な旨味とダブルコンソメが深くまとめ上げ、春の訪れを感じるひと皿に仕上げています。



*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2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。

◆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/shiseidoparlour/>
X <https://twitter.com/shiseidoparlour>
Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>
note https://note.com/shiseido_parlour/

