

## 「資生堂パーラー」支店レストランにて、 佐賀県の食材の魅力をお届けする「佐賀県産食材フェア」を展開

「資生堂パーラー」支店レストランでは、2026年3月1日～31日まで「佐賀県産食材フェア」を開催いたします。佐賀県は、肥沃な佐賀平野と清らかな水に恵まれ、また日本一潮の干満差が大きい有明海と日本屈指の好漁場として知られる玄界灘に囲まれた食材の宝庫。資生堂パーラーでは、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ご用意しました。佐賀県の大地と海、そして人々に大切に育まれた食材の魅力を、各店の調理長の個性が光る多彩な料理でお届けいたします。

### ◆佐賀県産食材フェア

展開期間：2026年3月1日(日)～31日(火)

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、ザ・ハラジユク

#### ◆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

#### 「佐賀県産“穂州鯛”のポワレ 新玉ねぎとパセリのソース」2,970円 (パンまたはライス付)

2年以上かけてじっくりと育て上げられる佐賀県産ブランド鯛を使用したひと皿です。ふっくらと焼き上げた真鯛に、大麦と春野菜を合わせ、サラダ風に仕立てました。新玉ねぎとパセリ、2色のソースが織りなす爽やかな味わいをお楽しみください。



#### 「“佐賀牛”もも肉のロースト 春野菜のピラフ」2,970円

佐賀県の穏やかな気候のもと、卓越した飼育技術と惜しみない愛情によって生まれた黒毛和牛。その旨味の詰まった内もも肉を丁寧にローストしました。香り豊かな生姜と春野菜を合わせた季節感あふれるピラフとともに楽しみください。



#### ◆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

#### 「“佐賀牛”のローストビーフ ストロガノフ風 サフランライスと春野菜とともに」3,080円

佐賀県産黒毛和牛のもも肉を低温でじっくりとローストして旨味を引き出し、サワークリームの酸味とコクを効かせたストロガノフ風ソースで仕上げました。香り高いサフランライスと春野菜を添えた、やさしい味わいのひと皿です。



#### 「佐賀県産“穂州鯛”のクリスピーなロースト 桜えびのペペロンチーノ グリーンピースのピューレとレモン香る春野菜」2,970円

佐賀県産のブランド鯛を、香ばしいクルトンで包み込み、表面はクリスピーに、中はふっくらとローストしました。桜えびの旨味とにんにく、唐辛子を効かせたペペロンチーノ仕立てが、真鯛の上品な味わいを引き立てます。甘味のあるグリーンピースのピューレと、みずみずしい春野菜を添え、仕上げにレモンの香りを纏わせた、春らしく軽やかなひと皿です。



◆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

「“佐賀牛”のカツレツ」 2,970 円

(パンまたはライス付)

佐賀県産黒毛和牛を贅沢にカツレツにしました。自家製デミグラスソースと甘酸っぱいトマトのマリネとともにお召し上がりください。



「佐賀県産“穂州鯛”のポッシュェ アスパラガスソース 春野菜のベニエ添え」 2,970 円

(パンまたはライス付)

佐賀県産のブランド鯛を蒸し焼きにして、アスパラガスのソースで仕上げました。春の野菜とともにお召し上がりください。



◆資生堂パーラー ザ・ハラジュク

東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8F

「佐賀県産ホワイトアスパラガスと卵のティエド シェリービネが一風味」

3月3日(火)より、「湧」コースの前菜としてお選びいただけます。  
(+¥1,100)



**資生堂パーラー 銀座本店レストランでも、佐賀県産食材を取り入れた期間限定コースを展開**

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、限定メニューやコースとして仕上げました。新しい季節に向けて、「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」の味わい深いお料理とともに、思い出になるひと時をお過ごしください。詳細は店舗ページよりご覧ください。

【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



その他にも、全国各地から選りすぐりの苺を贅沢に使ったパフェもご用意しております。  
香り高く味わい深い旬の実りとともに、くつろぎの時間をお過ごしください。

#### ◆季節のデザート

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



(写真左から)

#### 「岐阜県産苺“美濃娘”のパフェ」

2,640 円

岐阜県で栽培される苺で、酸味が穏やかで甘味が際立ち、香りの良さが特長です。しっかりとした白い果肉と果心が、心地よい食感と味わいを届けます。

#### 「熊本県産苺“淡雪”のパフェ」

3,080 円

ほんのり桜色の表皮に、白い果肉を持つ苺です。酸味はやわらかく、ほどよい甘さが特長。まるで白い雪がふわりと降り積もったような可憐な姿は、名前のとおり「淡雪」にぴったりです。

#### 「大分県産苺“ベリーツ”のパフェ」

2,750 円

大分県オリジナル品種の苺「ベリーツ」。鮮やかな赤色の美しい見た目に、甘さと酸味の絶妙なバランス、そして豊かな香りが魅力です。

\*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 2026 年 2 月 24 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 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
資生堂パーラー ザ・ハラジュク	東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8 階

※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 公式サイト・SNS

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>

note: [https://note.com/shiseido\\_parlour](https://note.com/shiseido_parlour)