

東京・銀座「BAR S (バー エス)」 春の息吹を感じる、限定カクテルを展開

資生堂パーラーが運営する「BAR S(バー エス)」では、2026年3月3日(火)より、期間限定メニューを展開いたします。



「BAR S(バーエス)」では、四季折々の移ろいを大切にし、その季節ならではの特別なメニューを展開しています。3月からは、春の息吹を感じる味わいと彩り豊かなカクテルをご用意いたしました。銀座の夜にそっと寄り添う、やわらかな春の兆しを映した一杯とともに、優雅なひとときをお過ごしください。

◆Deconstructed Cocktail × “Mimosa”

スタンダードカクテルを解き明かした一品です。

展開期間: 2026年3月3日(火)~31日(火)

「弥生」 3,000円

3月8日は International Women's Day。

オレンジとシャンパーニュが織りなすカクテル“ミモザ”を日本の素材で解構築しました。

Japanese “Mimosa” Cocktail “YAYOI”

Japanese Orange, Champagne



◆BAR S Recommend Spring Cocktail Fair
展開期間:2026年3月3日(火)~4月30日(木)

「はっさく FRENCH75」 2,500 円

パンチのあるカクテル“FRENCH75”を、八朔でフルーティに仕上げました。

“FRENCH75” Cocktail with Hassaku Orange

Hassaku Orange, Gin, Herb Liqueur, Champagne



「Sakurasaku ~cherry blossoms bloom~」 2,000 円

花冷えに心温まる桜のカクテルです。

Sakurasaku ~cherry blossoms bloom~

Gin, Cacao Liqueur, Cinnamon Liqueur, Cherry Liqueur, Fresh Cream



「Slip en soie」 2,000 円

フランス映画のような、トロっとセクシーな味わいのカクテルです。

Slip en soie

Brandy, Earl Gray Liqueur, Herb Liqueur



「キウイのシャルル・ジョルダン」 2,500 円

キウイフルーツを使った、春の爽やかさを感じるカクテルです。

“Charles Jourdain” Cocktail with Kiwi Fruit

Kiwi Fruit, Herb Liqueur, Lychee Liqueur, Grapefruit Juice



◆BAR S “Aperitivo” Time ※15:00~18:00 限定

「BAR S(バーエス)」は、15~18時限定で「Aperitivo Time(アペリティーボタイム)」を展開しています。
“Aperitivo(アペリティーボ)”とは、「人生を愉しむひととき」というイタリア語。空間を味わい、会話を楽しみながら、ゆったりとグラスを傾けるシーンに寄り添う、軽やかなひと皿もご用意しています。ディナーの前に、くつろぎの夕刻を過ごしたい時に、お気軽にBAR Sの“Aperitivo”をお楽しみください。

DRINK シャンパーニュ 1,500 円、ビール、ワイン、ウイスキー、カクテル、ノンアルコールカクテル 各 1,000 円

SNACK “アペリティーボ”おつまみ盛り合わせ(生ハム・チーズ・オリーブ・ドライフルーツ) 1,200 円

*価格は税込表記です。

*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 26 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。

◆BAR S(バー エス)

住 所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 11 階
電 話 番 号 03-3572-3922
営 業 時 間 15:00~23:00(L.O.22:30)
定 休 日 *お 1 人さま 1,000 円のカバーチャージを頂戴します。
日曜日・月曜日・祝日(不定休)・年末年始
公 式 サ イ ト <https://parlour.shiseido.co.jp/bar/s/>
I n s t a g r a m https://www.instagram.com/shiseido_parlour/
X <https://twitter.com/shiseidoparlour>
n o t e https://note.com/shiseido_parlour/

