

## 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 春の息吹を感じる、4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、旬の恵みを存分に味わえる「シェフのおすすめコース」や「マンスリーメニュー」を月替わりでご用意しています。4月は、春の訪れとともに甘みや香りが増す春野菜や海の幸を、繊細で華やかなメニューに仕立てました。新しい季節を迎えるこの時期、「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で、春の息吹を感じる美味しさとともに、心とむひとときをお過ごしください。

### ◆「～春の味覚フェア～シェフのおすすめコース」(写真上)

展開期間: 2026年4月1日(水)～30日(木)

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】 蛤のショーフローワー仕立て “さぬきのめざめ”のフリット  
和牛テールと牛頬肉のテリーヌ “さぬきのめざめ”と筍のサラダ  
ハンガリー産フォアグラのポワレ 苺のコンフィと香味野菜のサラダ(+¥1,000)

【スープ】 本日のスープ  
春野菜とハーブのコンソメスープ  
コールドコンソメとホワイトアスパラガスのスープ キャビア添え(+¥500)

【魚料理】 イサキのポワレ 春キャベツとジュド・コキヤージュ  
桜鯛のエチュペ 桜葉香る穏やかな火入れ 春野菜とともに  
車海老のフライ 自家製タルタルソースで(+¥2,000)

【肉料理】 仔羊のカイエットとそのジュ にんにく香るポテトピューレ添え  
仔牛ロース肉のソテーと瀬戸内オリーブのクルート レモンタイムのジュ  
和牛サーロインのステーキ ロベールソース(+¥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】 ピスタチオとフリュイルージュのヴァッシュラン バニラアイスクリーム添え  
“清見オレンジ”のパニエ フロマーージュソルベ添え

【コーヒー】

〈メニュー例〉



アミューズ



蛤のショーフローワースタイル  
“さぬきのめざめ”のフリット



春野菜とハーブのコンソメスープ



桜鯛のエッチュベ 桜葉香る穏やかな火入れ  
春野菜とともに



仔羊のカイエットとそのジュ  
にんにく香るポテトビュール添え



“清見オレンジ”のパニエ  
フロマーージュソルベ添え

#### ◆マンスリーメニュー

展開期間: 2026年4月1日(水)~30日(木)

「“松坂牛”サーロインのポワレと“瀬戸内オリーブ”のクルート2色の“さぬきのめざめ”のソテー添え」  
13,000円

厚切りの“松坂牛”サーロインを丁寧にポワレし、“瀬戸内オリーブ”を練り込んだ香草パン粉を纏わせて、香ばしく仕上げました。ひと口ごとに広がるオリーブの芳醇な香りと、軽やかなサクサクの食感をお楽しみいただけます。旬を迎えたアスパラガス“さぬきのめざめ”のソテーと春のきのこ、木の芽バターがほのかに薫る軽やかな赤ワインソースとともにご堪能ください。



\*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3月23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>  
note [https://note.com/shiseido\\_parlour/](https://note.com/shiseido_parlour/)

