

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 爽やかな風薫る 5 月、旬の味わいあふれる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。初夏の訪れを感じる 5 月は、ご家族の大切な時間を彩る、お子さま限定の特別なコースも登場。爽やかな風が薫る季節、「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」で、旬の味覚を贅沢に味わうひと皿とともに、記憶に刻まれる特別なひとときをお過ごしください。

◆「シェフのおすすめコース」(写真上)

展開期間: 2026 年 5 月 1 日(金)~5 月 31 日(日)

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】 季節のオードブル 5 品盛り合わせ

ハンガリー産フォアグラのポワレそら豆のピューレ ミントの香り(+¥1,000)

【スープ】 本日のスープ

新玉ねぎの冷たいスープ

オマール海老のジュレと帆立貝のマリネ キャビア添え シャンパンのエスプーマ(+¥500)

【魚料理】 金目鯛のポワレ フヌイユとサフランの軽いナージュ

カサゴのココット仕立て 春野菜の香りとあさりのジュ

鮑のコンフィと肝のクランブル ハーブのピネグレットで(+¥2,000)

【肉料理】 “近江鴨”ロースのロティ アメリカンチェリーのコンフィ添え 味噌の余韻を感じる軽い赤ワインソース

“金星佐賀豚”ロースのポワレ アスパラガスのソテー 柑橘のソース

和牛サーロインのステーキ カカオと赤ワインのジュ(+¥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】 アナナスとココナッツとライムのコンポジション

ヌガーグラッセとアプリコットソース

【コーヒー】

ご家族の大切な時間を、もっと特別に。

「お子さま プティ・グラン コース」 5,000 円

展開期間:2026年5月1日(金)~5月31日(日)

お子さまがご家族と一緒にコース料理を楽しめる特別なメニューです。ハレの日のテーブルで味わう一皿一皿が、心に残る“はじめての記憶”になりますように。“少し背伸び”した体験が、未来の思い出になりますように。



◆コース詳細

【アミューズ】 小さなクラブクロケット

【前 菜】 やわらかチキンとポテトサラダのプレッセ

【スープ】 コーンポタージュスープ

【メインディッシュ(チキンライス付)】

天使海老のフライ または チーズハンバーグ

和牛フィレ肉のステーキ デミグラスソース(+¥3,000)

【デザート】 ミニチョコレートパフェ または ミニストロベリーパフェ

※本メニューは、12歳以下のお客さまを対象としてご用意しております。

◆マンスリーメニュー

「山口県萩市“見蘭牛”サーロインのローストビーフ グレイビーソース」 12,000 円 【1日5食限定】

展開期間:2026年5月1日(金)~5月31日(日)

“幻の味”とも称される見蘭牛。その濃厚で香り高い赤身と、きめ細かな霜降りが織りなす極上のサーロインを、贅沢に塊のままローストしました。味わうほどにあふれ出す赤身本来の深い旨味を、コク豊かなグレイビー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4月20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/

X

Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>

n o t e https://note.com/shiseido_parlour/

