



「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 「東京銀座資生堂ビル」25周年記念限定コース第2弾を展開



「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、「東京銀座資生堂ビル」竣工 25 周年を記念し、日頃のご愛顧に感謝を込めて、資生堂パーラーの伝統の味わいに新たな息吹を添え、未来へとつながかたちに仕立てた特別コースの第 2 弾を展開いたします。創業 120 年を超える確かな歩みと、時代に寄り添い進化し続けるひと皿。今しか出会えない味わいととも、心に残るひとときをお過ごしください。

◆東京銀座資生堂ビル

(東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル)

東京・銀座八丁目。資生堂パーラー創業の地は、時代に合わせた形で受け継がれてきました。そして 2001 年 3 月 1 日、現在の「東京銀座資生堂ビル」が完成。ひときわ目をひくレンガ色の建物は、新しい資生堂パーラー銀座本店として、代々受け継がれるおもてなしの精神をベースにしながら、より居心地の良い空間を追求し、洋菓子の販売からカフェ、レストラン、バーまで食文化を広く発信し続けています。



◆「東京銀座資生堂ビル 25 周年記念コース」

展開期間:2026 年 6 月 2 日(火)~8 月 30 日(日)

15,000 円

【アミューズ】

【前 菜】 ノルウェーサーモンのカネロニ仕立て マリネとコンフィのマリアージュ

【クロケット】 鴨とフォアグラのクロケット マデラソース

【スープ】 コールドコンソメとアスパラガスのクリームスープ

【魚料理】 シャンピニオンを詰めた舌平目のポッシュとそのジュ オランダーズのラペ

千葉県産伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース(+ ¥2,000)

【肉料理】 骨付き仔羊背肉のロースト デクパージュサービス

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+ ¥3,000)

【ライス料理】 シーフードカレーライス または チキンライス

【デザート】 季節のフルーツのマリアージュ

【コーヒー】



アミューズ



ノルウェーサーモンのカネロニ仕立て
マリネとコンフィのマリアージュ



鴨とフォアグラのクロケット
マデラソース



コールドコンソメとアスパラガスのクリームスープ



シャンピニオンを詰めた舌平目のポッシュとそのジュ
オランダーズのラペ



骨付き仔羊背肉のロースト
デクパージュサービス



シーフードカレーライス



季節のフルーツのマリアージュ

*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 5 月 22 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/

×

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

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

