

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 初夏の風とともに旬の味覚を楽しむ、6月の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。初夏の風が心地よい6月、「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6月2日(火)~6月30日(火)

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】 初夏の野菜と和牛もも肉の自家製ハム サラダ仕立て

ラングスティーヌと剣先イカのトルテッリ ホワイトキャロットと赤紫蘇のサラダ 大葉香るソースコキヤージュ

ハンガリー産フォアグラのポワレ ココナッツとパッションフルーツのソース(+¥1,000)

【スープ】 本日のスープ

かぼちゃの冷製クリームスープ

あごだしのジュレと雲丹のクリームスープ キャビア添え(+¥500)

【魚料理】 スズキのポワレ バスク風 白いんげん豆のカプチーノ仕立て

的鯛のムニエル “万願寺唐辛子”のコンディマン

青森県ひらない活貝組の帆立貝と車海老のフライ 自家製タルタルソース(+¥2,000)

【肉料理】 パンタードむね肉のロティと焼きナスのピューレ シェリーピネガーと蜂蜜のソース

スパイシーに焼き上げた仔羊ロース肉のポワレとムサカのタルト仕立て

和牛サーロインのステーキ グリーンペッパーソース(+¥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】 桃と新生姜のマチエドニア

チェリーとショコラのフォレノワール

【コーヒー】

〈メニュー例〉



初夏の野菜と和牛もも肉の自家製ハム
サラダ仕立て



かぼちゃの冷製クリームスープ



スズキのポワレ バスク風
白いんげん豆のカプチーノ仕立て



パンタードむね肉のロティと焼きナスのピューレ
シェリービネガーと蜂蜜のソース



桃と新生姜のマチェドニア

◆マンスリーメニュー

展開期間：2026年6月2日(火)～6月30日(火)

「飛驒牛」とフォアグラのハンバーグステーキ パイ包み焼き レモン香るフォンドボーソース
夏野菜のココット焼きを添えて」 8,800円

「飛驒牛」とフォアグラで仕立てたハンバーグステーキを、香ばしいパイ生地ですくなく包み込み、焼き上げました。外はサクッと軽やかに、中はふっくらとしたジューシーな味わいをお楽しみいただけます。フォンドボーをベースにレモンの爽やかな香りを添えたソースを合わせ、初夏の彩り豊かな野菜とともに召し上がりがください。



*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5月25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 <https://twitter.com/shiseidoparlour>
Facebook <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>
note https://note.com/shiseido_parlour/

