



東京銀座資生堂ビル25周年記念コース 第2弾

Tokyo Ginza Shiseido Building 25th Anniversary Course – Second Edition –

2026年6月2日(火)～8月30日(日)

日頃のご愛顧に感謝を込め、資生堂パーラーの伝統の味わいに新たな息吹を添え、
未来へとつなぐかたちに仕立てた特別コースです。

¥15,000



アミューズ Amuse

前菜 Appetizer

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
Norwegian salmon cannelloni Marriage of marinated and confit

クロケット Croquette

鴨とフォアグラのクロケット マデラソース
Duck and foie gras croquette with madeira sauce

スープ Soup

コールドコンソメとアスパラガスのクリームスープ
Cold consommé and creamed asparagus soup

魚料理 Fish

シャンピニオンを詰めた舌平目のポッシュとそのジュ オランダーズのラベ
Poached sole stuffed with mushroom and its broth

千葉県産伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース(+¥2,000)
Deep fried spiny lobster from Chiba Homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理 Meat

骨付き仔羊背肉のロースト デクパージュサービス
Roasted Rack of lamb with tableside carving service

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)
Japanese Wagyu fillet steak with your choice of sauce (+¥3,000)

ライス料理 Rice Dish

シーフードカレーライス または チキンライス
Seafood curry and rice or Chicken rice

デザート Dessert

季節のフルーツのマリアージュ
Marriage of seasonal fruits

コーヒー Coffee