

「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」 明治神宮の杜と空のパノラマとともに、 優雅な午後を彩る「アフタヌーン・セレクション」を展開



(画像は一例です)

食材の“味・香り・彩り”を存分に引き立てたメニューをプリフィックススタイルで展開する「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」。原宿駅前にある「WITH HARAJUKU」の8階に位置し、ダイニングの窓からは、明治神宮の杜と広い空を見晴らすパノラマが広がります。眼下に広がるのは、地上の賑やかさを忘れるほどの深く美しい緑の海。その景色を照らす明るい陽射しが夕陽へと変わっていく時間に、軽いお食事とデザートを設定にした、午後のための特別なセレクション「アフタヌーン・セレクション」をご用意いたしました。窓いっぱいに広がる美しい景色を眺めながら、自分へのご褒美に、大切な方との語らいに。日常を少しだけ忘れて、優雅なひと時をお過ごしください。

「アフタヌーン・セレクション」 3,800円 (写真上)

展開期間: 2026年6月2日(火)より、平日 15:00~17:00(L.O.) 限定

食前のお飲み物
季節野菜のカクテル仕立て
スコットランド産サーモンマリネのカンパーニュトーストサンドウィッチ
フルーツパフェ
“ミニャルディーズ” ワゴンセレクション
お飲み物(コーヒー、紅茶またはハーブティー)

- * 平日 15:00 から 17:00(L.O.)にダイニングでご提供いたします。
- * ご利用時間は最大 1 時間 30 分までとさせていただきます。
- * 価格は税込表記です。メインダイニングは別途サービス料 10%を頂戴いたします。
- * 数量限定、ご予約優先とさせていただきます。



資生堂パーラーザ・ハラジュクのオープン 6 周年を記念し、「周年記念メニュー」を展開いたします。

「周年記念メニュー」 12,000 円

展開期間: 2026 年 6 月 2 日(火)より



【アミューズ・ブーシュ】

カリフラワーのなめらかなクリームと甲殻類のジュレ ほのかなカレー風味

【前菜】

自家製チーズサブレにのせた彩り野菜のタルト仕立て “ジャルダン風” トリュフ風味のヴィネグレット

【魚料理】

鱸のロティ アーティーチョークのポワレとピューレ トリュフ香るクリーム

【メイン料理】 下記よりいずれか一品お選びください

和牛サーロインステーキ コショウ風味の“ポワブラードソース”

ハーブ香るオマール海老(1 尾)のココット焼き あさり/甲殻類/トマトコンフィのジュ(+¥ 3,000)

和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース(+¥ 4,000)

【デザート・お飲み物】

“デザートタワー” 伝統的なクレームブリュレと本日のデザート 2 種と 6 種類のミニアルディーズセレクション
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

* 写真はイメージです。

* 食材等の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。

* 価格は税込表記です。メインダイニングは別途サービス料 10%を頂戴いたします。ラウンジはサービス料不要です。

* こちらの情報は 2026 年 5 月 29 日時点のものです。メニュー等、ご提供内容が変更になる場合がございますので、ご了承ください。



【資生堂パーラー ザ・ハラジュク】

■住 所 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8 階

■電話番号 03-3475-1021

■営業時間 ダイニング: ランチ 11:30~16:30(L.O.15:00)、ディナー17:30~22:00(L.O.20:30)

ラウンジ: 11:30~22:00(L.O.20:30)

■客 席 数 ダイニング 40 席、ラウンジ 17 席、個室 1 室(着席で 8 名さままで/室料 5,500 円)

■定 休 日 月曜日(祝日は営業)、年末年始

■U R L <https://parlour.shiseido.co.jp/>