

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 高知県が誇る珠玉の食材で彩る、7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「マンズリーメニュー」を月替わりでご用意しています。7月は高知県が誇る豊かな自然と風土が育んだ食材の魅力を、洗練された美食体験としてお届けいたします。土佐の海・川・山そして人が育てた食の恵みを、伝統と新しい息吹で仕立てたひと皿とともに、特別なひとときをお過ごしください。

◆～高知県産食材フェア～「シェフのおすすめコース」(写真上)

展開期間:2026年7月1日(水)～7月31日(金)

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】 ニース風に仕立てた高知県産鰹のマリネとテリーヌ 夏野菜のコンディマン

サクサクのパートで包まれた高知県の地鶏“土佐ジロー”もも肉のファルスと胸肉のサラダ仕立て

シェリーヴィネガーとゴールデンマスタードのヴィネグレット

ハンガリー産フォアグラのポワレ ベルガモットのコンフィチュール プリオッシュのフレンチトースト添え(+¥1,000)

【スープ】 本日のスープ(温)

高知県産なすの冷たいスープ メロンのジュレを浮かべて

オマール海老のパパロアと焼きあごのコンソメジュレ せりのオイル(+¥500)

【魚料理】 宿毛湾で揚がったアカハタのブイヤベース仕立て 柑橘のアイオリソース添え

高知県産“生姜鯛”のポワレ からすみのリゾットと白ワインソース

宿毛湾で揚がった白甘鯛の松笠焼き “宗田鰹”のエキスを凝縮したブルノワゼット(+¥2,000)

【肉料理】 高知県産キジの胸肉のローストともも肉のポルペッティ クリアなトマトのジュレと山椒香る赤いトマトのソース

柔らかな“四万十ポーク”肩ロースのプレゼ ピマンデスペレット香る夏野菜とともに

高知県産“土佐あかうし”サーロインのステーキ 赤パプリカのガストリックソース(+¥2,000)

高知県産“四万十麦酒牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+¥3,000)

【デザート】 高知県産 南国市有機グアバ農園のグアバ エキゾチック仕立て

小夏を使ったサヴァラン・アグリウム

【コーヒー】

〈メニュー例〉



アミューズ



ニース風に仕立てた高知県産鯉のマリネとテリーヌ
夏野菜のコンディマン



高知県産なすの冷たいスープ
メロンのジュレを浮かべて



高知県産“生姜鯛”のポワレ
からすみのリゾットと白ワインソース



高知県産キジの胸肉のローストともも肉のボルベッティ
クリアなトマトのジュレと山椒香る赤いトマトのソース



小夏を使ったサヴァラン・アグリユウム

◆マンスリーメニュー

展開期間:2026年7月1日(水)~7月31日(金)

「土佐あかうし」ランプ肉と茄子のミルフィーユカツ 生姜香るデミグラスソース 8,800円

赤身肉の傑作と称される「土佐あかうし」。その深いコクと上品な旨味を最大限に引き出し、相性抜群の茄子と合わせて、軽やかでジューシーなカツレツに仕上げました。サクッとした衣の中から広がる豊かな風味に、ほのかな生姜が香るシェフ特製のソースが奥行きのある味わいを添えます。和と洋が美しく調和する、暑い季節でも心地よくお楽しみいただけるひと皿です。



*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6月23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/

