

## 「資生堂パーラー」支店レストランにて、 土佐の恵みで旅するひと皿 「高知県産食材フェア」開催



「資生堂パーラー」支店レストランでは、2026年7月1日～7月31日まで「高知県産食材フェア」を開催いたします。日本最後の清流ともいわれる四万十川が流れる高知県は、海・川・山の幸がぎゅっと詰まった、まさに食材の宝庫。各支店レストランの調理長たちが現地で出会った、土佐の風土と生産者の情熱が育んだ食材を、それぞれの調理長の技と感性でひと皿に仕立ててお届けします。高知県の恵みあふれる深い味わいと豊かな彩りとともに、まるで旅するかのようなひとときをお楽しみください。

### 「高知県産食材フェア」概要

展開期間：2026年7月1日(水)～7月31日(金)

展開店舗：資生堂パーラー 日本橋店、横浜高島屋店、名古屋店、ザ・ハラジユク

※資生堂パーラー 銀座本店レストラン」でも、高知県産食材を取り入れた限定メニューを展開しています

### ◆資生堂パーラー 日本橋店

東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋 SC 本館 8F

「海・川・山に恵まれた高知の豊かな自然の中で育まれる食材は、どれも素材本来の味わいが濃く、生命力あふれる力強さを宿しています。四万十川の清らかな水に育まれた牛のやわらかな旨味や、仏手柑や香り米に代表される芳醇な香りも、この土地ならではの魅力です。土佐の恵みと風土が織りなす旨味と香りを、ひと皿に込めました。」調理長 江島 好彦

### 「高知県産“<sup>ビール</sup>四万十麦酒牛”のコートレット

フレッシュトマトと“<sup>ぶしゅかん</sup>四万十仏手柑”のソース 3,080円

(パンまたはライス付)

ビール酵母入りの発酵飼料で長期育生された厳選牛「四万十麦酒牛」。その赤身の旨味あふれる上質なもも肉をカツレツに仕上げました。もろみ味噌を使用した夏野菜のマリネ、トマトと「四万十仏手柑」のソースとともに楽しみください。



### 「高知県産“須崎勘八”の炙り 大麦と香り米のリゾットに重ねて」 2,970円

飼料にこだわり、生餌で育てた「須崎勘八」を香ばしく炙り、抜群の旨味と香り豊かな味わいを引き出しました。大麦と高知県産の香り米で仕上げたリゾットとともに楽しみください。



## ◆資生堂パーラー 横浜高島屋店

神奈川県横浜市西区南幸 1-6-31 高島屋横浜店 6F

「四万十の大地に育まれた食材の力強い旨味に、ヨーロッパのエッセンスを重ね、香りとコクが響き合うひと皿に仕立てました。高知の田園や海を思わせる彩りの中に、どこか懐かしい味わいが広がります。郷土の魅力を大切にしながら、洗練された洋食に再構築した料理をとおして、高知の豊かな自然や風土の魅力を五感でお楽しみください。」調理長 山口 高偉

### 「高知県名物“龍馬タタキ”のカツレツ

#### 彩り豊かな香り米のチーズリゾット」 3,080 円

香ばしく炙られた高知県名物「龍馬タタキ」、その鰹の旨味に葉ニンニクのめだの豊かな風味を合わせたカツレツです。ナッツのような香りともちもちとした食感が特長の「香り米」をブレンドし、チーズと合わせリゾットに仕立てました。高知の田園風景を思わせるサラダとともに土佐の味覚をお楽しみください。

※鰹は静岡県産を使用し、高知県にて薫焼き加工を行っております。



### 「高知県産“四万十ポーク”のグリエ ポルチゲーズソース シュークルートを添えて」 2,970 円

(パンまたはライス付)

高知県産「四万十ポーク」を香ばしくグリエに仕上げ、爽やかな酸味と香辛料が調和したポルチゲーズソースで味わうひと皿です。付け合わせのシュークルートが旨味を引き立てる、奥行きある味わいをご堪能ください。



## ◆資生堂パーラー 名古屋店

愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 JR セントラルタワーズ 12F

「高知の郷土料理をベースに、香り豊かで旨味の強い土佐の食材を生かし、野菜と合わせたバランスのよいひと皿に仕立てました。彩豊かなプレートには、四万十川の清らかな流れや、高知の豊かな自然の風景を重ねています。まるで土佐を旅するかのよう、魅力あふれる高知県の空気感を感じていただけたら嬉しいです。」調理長 後藤 康之

### 「高知県名物“龍馬カツオ”タタキのレアカツ

#### 自家製タルタルソースと葉ニンニクの香り」 2,970 円

(パンまたはライス付)

高知県名物「龍馬カツオ」のタタキをフライでレアに仕上げました。夏野菜のピクルスと土佐酢ゼリー、葉ニンニクのペーストとともにお召し上がりください。

※鰹は静岡県産を使用し、高知県にて薫焼き加工を行っております。



### 「高知県産“はちきん地鶏”のコンフィ マスタードソース ジャスミンライスのピラフ」 2,970 円

高知県発祥のブランド地鶏「はちきん地鶏」は、旨味がとても強く、ヘルシーでクセのない味わいが特長です。ポップコーンやナッツを思わせる香り豊かなジャスミンライスのピラフとともに召し上がりください。



## ◆資生堂パーラー ザ・ハラジュク

東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8F

「高知の豊かな自然が育んだ食材は、どれも力強い旨みと芳醇な香りが印象的です。特に野菜や果物は、火を入れたりソースに仕立てても香り高く、メインの食材に爽やかなアクセントを添えてくれます。土佐の大地と清らかな水、その情景と恵みを感じていただけるよう、食材一つひとつの個性を際立たせた一皿に仕立てました。」調理長 山本 栄千夫



柑橘の衣をまとった高知県産“四万十鶏”むね肉のロースト  
ベーコンとじゃがいものコンフィ添え



高知県産“四万十ポーク”と高知県野菜のグリル  
高知県産ジンジャーソース

※7月1日(水)より、「ランチコース“湧”」「ディナーコース“泉”」のメインディッシュとしてお選びいただけます。

また、資生堂パーラーのレストラン各支店では、全国から選りすぐったフルーツをふんだんに使ったパフェなど、旬の味わいが楽しめるスイーツもご用意しています。

## ◆季節のデザート



(写真左から)

### 「山梨県明野産ブルーベリーのパフェ」 2,640 円

山梨県明野は標高 700 メートルに位置し、日照時間日本一の町です。太陽の恵みを沢山浴び、自然豊かな環境で育った大粒のブルーベリーを使用しています。ヨーグルト風味のパンナコッタやレモンゼリーとのマリアージュをお楽しみください。

### 「沖縄県産アップルマンゴーのスペシャルパフェ」 3,630 円

沖縄の太陽の恵みをたっぷり受け育ったマンゴーは、糖度が非常に高く、濃厚な甘さと芳醇な香りが特長です。その鮮やかな色、甘く濃厚な味わい、そして芳醇な香りは“果実の女王”と称され、トロピカルフルーツの代名詞とも言える存在です。ライチジュレやパッションクリームなどを飾り、夏を感じるパフェに仕上げました。

### 「和歌山県産“あら川の桃”のパフェ」 2,860 円

「あら川の桃」は、和歌山県紀の川地区で生産されている代表的なブランド桃です。糖度が高く、果汁が多くとろけるような食感です。このフレッシュなブランド桃を盛り付け、シャーベット、ソース、ゼリーまで桃づくしのパフェに仕上げました。

\*価格は税込表記です。

\*食材の入荷状況により、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。

\*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 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 公式サイト・SNS

公式サイト: <https://parlour.shiseido.co.jp/>

Instagram: [https://www.instagram.com/shiseido\\_parlour/](https://www.instagram.com/shiseido_parlour/)

X : <https://twitter.com/shiseidoparlour>

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

note: [https://note.com/shiseido\\_parlour](https://note.com/shiseido_parlour)

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当:松塚 までお願いいたします。

Mail : [masayo.matsuzuka@shiseido.com](mailto:masayo.matsuzuka@shiseido.com)