

銀座で味わう目にも涼やかな盛夏の味覚 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」8月限定コースを展開



「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、旬の恵みを堪能いただける「シェフのおすすめコース」を月替わりでご用意しております。鮮やかな陽光に包まれる8月は、全国から届く旬の食材を贅沢に取り入れ、夏ならではの彩り豊かなひと皿に仕立てました。目にも涼やかな瑞々しい夏の味覚とともに、銀座の夏を優雅に彩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8月1日(土)~8月30日(日)

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】 サラダグルマンド

ハンガリー産フォアグラのポワレと水茄子のマリネ みずみずしい白桃のジュと共に(+1,000円)

【スープ】 本日のスープ(温)

青森県産 中平さんの畑で採れたとうもろこし“郷のきみ”の冷製スープ
ズワイガニとズッキーニの冷たいクリームスープ(+500円)

【魚料理】 穴子のフリット スパイシーなバルサミコソース 焼き茄子添え

長崎県産アオハタのポワレ レモングラス香るスープ・ド・ポワソン
伊勢海老のフリット オリエンタルなタルタルソース(+2,000円)

【肉料理】 仔牛ロース肉のソテー スマートリュフとマルサラ酒の香り

鹿児島県産“アベル牧場黒豚”のグリエ 柚子香るサルサソース
和牛サーロインのステーキ 山葵とハーブ添え(+2,000円)
和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+3,000円)

【デザート】 シャインマスカットとレモンのハーモニー

ブルーベリーのキールロワイヤル

【コーヒー】

〈メニュー例〉



アミューズ



サラダグルマンド



青森県産 中平さんの畑で採れたとうもろこし
“郷のきみ”の冷製スープ



穴子のフリット スパイシーなバルサミコソース
焼き茄子添え



仔牛ロース肉のソテー
サマートリュフとマルサラ酒の香り



ブルーベリーのキールロワイヤル

*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 7 月 21 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/

