

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」
厳選食材と香り豊かなスパイスが食欲を誘う
“真夏のカレーフェア 2026” 開催



強い陽射しが降り注ぐ盛夏の季節。「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、暑さが増す 8 月にこそ味わいたい、選りすぐりの食材と香り豊かなスパイスが織りなす“真夏のカレーフェア 2026”を開催いたします。海の幸を贅沢に使用したカレーをはじめ、こだわりの肉料理を主役にしたひと皿や、旬の野菜をたっぷり楽しめるスープカレーなど、個性豊かな 4 種をご用意しました。厳選食材の旨みとスパイスの芳醇な香りが食欲を誘うカレーとともに、銀座で過ごす特別なひとときをお楽しみください。

◆真夏のカレーフェア 2026

展開期間: 2026 年 8 月 1 日(土)～8 月 30 日(日)

「カナダ産オマール海老と帆立貝のカレー サフランライスとともに」
6,000 円

プリッとした食感のカナダ産オマール海老と大粒の帆立貝を贅沢に味わうシーフードカレー。オマール海老の濃厚な旨味が溶け込んだソースを、黄金色に輝くサフランライスとともに楽しみください。



「鹿児島県産“アベル牧場黒豚”のスパイシーなポークカツカレー 夏野菜添え」

4,900 円

極上の脂と驚くほどジューシーな肉質を誇るアベル牧場から届く黒豚ロース肉を、ハーブの香る衣で包み、サクッと香ばしく、ジューシーなカツレツに仕上げました。厳選したスパイスの香り高いソースと、みずみずしい夏野菜の食感が絶妙に調和する、夏限定のひと皿です。



「野菜たっぷりスープカレー マーガオ風味の“大山どり”のコンフィ添え」

4,000 円

野菜と鶏肉の旨味を凝縮したカレー風味のコンソメと、茄子のピューレをベースにしたカレーを合わせ、奥深い味わいのスープカレーに仕立てました。台湾原産の希少なスパイス“馬告”で「大山どり」をマリネし、山椒を思わせるピリッとした辛味とレモングラスのような爽やかな香りを纏わせた、食感豊かなコンフィを添えています。色鮮やかな野菜とともに楽しみください。



「“仙台牛”フィレ肉のステーキカレー 芳醇な赤ワインの香りで」

10,000 円

最高峰のブランド牛「仙台牛」の特に柔らかなフィレ肉を贅沢なステーキに仕上げました。赤ワインの芳醇なコクと香りを纏わせた、クラシックで濃厚なプレミアムカレーです。カレーの枠を超え、まるでメインディッシュのステーキを味わうかのような至福のひとときをお届けします。



*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 7 月 27 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>
n o t e https://note.com/shiseido_parlour/

