

「資生堂パーラー」支店レストランにて、 真夏の食欲を満たす「スパイス&ハーブフェア」開催



「資生堂パーラー」支店レストランでは、2026年8月1日から8月31日まで「スパイス&ハーブフェア」を開催いたします。強い陽射しが照りつける季節に、各店の調理長によるスパイスの芳醇な香りとハーブの爽やかな風味を活かした、個性豊かなメニューをご用意しました。食欲をそそる香りと味わいが響き合う、この季節ならではのひと皿とともに、心弾む夏のひとときをお楽しみください。

◆「スパイス&ハーブフェア」概要

展開期間：2026年8月1日(土)～8月31日(月)

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

◆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

「国産豚ヒレカツのスパイスカレー」 2,970 円

サクッと軽やかな衣をまとったやわらかな国産豚ヒレカツに合わせたのは、華やかなスパイスを効かせた資生堂パーラー伝統のカレーソース。奥行きのある味わいが、絶妙な火入れで仕上げたヒレ肉の旨味を引き立てます。この夏だけの贅沢な味わいをご堪能ください。



「岩手県産「奥州いわいどり」と夏野菜のスープカレー ターメリックライス」 2,860 円

岩手県産「奥州いわいどり」をじっくりと香ばしくローストしました。仕上げてフライドオニオンを散らし、パリッと焼き上げた皮目とジューシーな肉質に、サクサクとした食感とオニオンの甘味がアクセントを添えます。それぞれの旨味がスパイシーなスープと溶け合う、この季節ならではの味わいです。鮮やかなターメリックライス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

「宮崎県産「日南どり」もも肉のスパイス焼き ピペラードソース」 2,970 円

(パンまたはライス付)

宮崎県産「日南どり」のジューシーなもも肉を、数種のスパイスで香り高くマリネし、香ばしく焼き上げたタンドリーチキン風のひと皿。彩り豊かなパプリカとトマトを煮込んだ南仏伝統のピペラードソースが、鶏肉の旨味とスパイスの余韻を引き立てます。異国情緒と素材の魅力を織り交ぜた、奥行きある味わいをお楽しみください。



「長崎県産真鯛のヴァプール エピス香るシトラスハーブソース ズッキーニのヌイユとカダイフのフリットを添えて」 2,970 円

(パンまたはライス付)

長崎県産真鯛をふっくらと繊細に蒸し、真鯛本来の上品な旨味を引き出しました。爽やかな柑橘と香り高いハーブに、ほのかなスパイスを重ねたシトラスハーブソースが魚の味わいを軽やかに引き立てます。リボン状に仕立てたズッキーニのヌイユと、香ばしくサクサク食感のカダイフのフリットとともに、香りと食感のコントラストをお楽しみください。



◆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

「海老と夏野菜のスープカレー」 2,970 円

甘海老の出汁をベースに、濃厚な海老の旨味とココナッツミルクのまろやかなコクを重ね、香り豊かなスパイスで仕上げたスープカレーです。奥深い味わいのスープに海老を合わせ、彩り豊かな夏野菜を添えました。



「愛知県産「みかわポーク」のディアボロ風」 2,970 円

(パンまたはライス付)

愛知県産ブランド豚「みかわポーク」の肩ロース肉をやわらかく煮込みました。きめ細かな肉質が生み出すしっとりとした食感と、上質な脂の甘味を引き立てるよう、マスタードとハーブで香り豊かに仕上げています。豚の旨味を凝縮したスパイシーなソースとともにお召し上がりください。



◆季節のデザート



(写真左から)

「北海道産“富良野メロン”のパフェ」 2,640 円

昼夜の寒暖差が大きい気候のもとで育まれ、高い糖度と豊かな甘味が特長とされている富良野ならではの環境が生み出した芳醇な「富良野メロン」。赤肉メロンシャーベットと伝統のバニラアイスクリームを重ね、みずみずしい果肉を贅沢に添えたパフェです。

「大分県^{あじむ}安心院町産シャインマスカットのパフェ」 2,750 円

ワインの名産地でもある大分県安心院のシャインマスカットは、翡翠のように美しいエメラルドグリーンの果皮に、大粒で上品な甘味とさわやかな香りが特長です。ライチシャーベットの高貴な風味に赤葡萄のシャーベットを組み合わせ、ぶどうを引き立てる味わいのパフェに仕上げました。

「岡山県^{そうじゃ}総社市産白桃のパフェ」 2,860 円

白桃や清水白桃をはじめ、岡山県をルーツとする上質な品種を使用。直射日光を避けて育てる有袋栽培により、果皮は薄く上品な雰囲気を出しているのが特徴的です。みずみずしい岡山の桃を贅沢に使用し、桃のゼリー、ミルクアイスクリーム、桃のシャーベットを重ねた、気品ある味わい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 7 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 公式サイト・SNS

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