

真夏のカレーフェア 2026

～暑い夏こそ、資生堂パーラーのカレーライス～

Midsummer Curry Fair

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

Lobster and scallop curry, served with saffron rice.

¥6,000

ブ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

Spicy kurobuta pork cutlet curry and rice.

¥4,900

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

Vegetable soup curry with Magao-spiced chicken confit.

¥4,000

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

Japanese beef fillet steak curry and rice, served with onion confit.

¥10,000

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つをお届けします。

おすすめセット +¥2,200

Meal set / +¥2,200

(スープ・サラダ・コーヒー)

(Soup・Salad・Coffee)

*写真はイメージです。*表示価格は税込価格です。*別途サービス料10%が加算されます。

*Image picture. *Prices include consumption tax, do not include service fee (10%)