



東京銀座資生堂ビル25周年記念コース 第3弾

Tokyo Ginza Shiseido Building 25th Anniversary Course -Third Edition-

2026年9月1日(火)～11月29日(日)

日頃のご愛顧への感謝の想いを込め、調理長が原点回帰をテーマに、2001年のグランドメニューを見つめ直しました。大切に受け継いできた味わいを通して、懐かしく、それでいて新鮮な感動をお届けしたいという想いを込めています。ノスタルジックな魅力とともに、資生堂パーラーの楽しさを再発見していただける特別なコースです。

¥15,000



アミューズ *Amuse*

前菜 *Appetizer*

タラバガニのサラダ クラシックスタイルで
King crab salad, classic style

クロケット *Croquette*

ミートクロケット トマトソース
Meat croquette with tomato sauce

スープ *Soup*

伝統のコンソメスープ
Consommé soup

コールドコンソメとアスパラガスのクリームスープ
Cold consommé and creamed asparagus soup

魚料理 *Fish*

舌平目のコーンフレークフライ 自家製タルタルソース
Crispy cornflake-crusted sole Homemade tartar sauce

伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース (+¥2,000)
Deep-fried spiny lobster Homemade tartar sauce (+¥2,000)

肉料理 *Meat*

薫香を纏った青森県産“アップルポーク”ロース肉のポワレとりんごのキャラメリゼ
生姜を効かせたマデラ酒のソース (デクパージュサービス)
Pan-seared smoked apple pork loin with caramelized apples and ginger-infused Madeira sauce (Carved tableside)

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)
Japanese Wagyu fillet steak with your choice of sauce (+¥3,000)

ライス料理 *Rice Dish*

ビーフカレーライス
Beef curry and rice

ハヤシライス
Hashed beef and rice

デザート *Dessert*

キャラメル・ポワール・カシスのマリージュ
Caramel, pear and blackcurrant harmony

コーヒー *Coffee*