

「資生堂パーラー」支店レストランにて、 秋の訪れとともに楽しむ旬の恵み「秋の味覚フェア」開催



「資生堂パーラー」支店レストランでは、2026年9月1日から9月30日まで「秋の味覚フェア」を開催いたします。秋の訪れを感じる季節、香り豊かな野菜やサーモンなど旬の味覚を取り入れた、各店の調理長による特別なメニューをご用意いたしました。この時期ならではの味わいをぜひお楽しみください。

◆「秋の味覚フェア」概要

展開期間：2026年9月1日(火)～9月30日(水)

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

「国産骨付き鶏もも肉のロティ 甘酸っぱいクルミのソース」

2,860 円

(パンまたはライス付)

国産骨付き鶏もも肉をローズマリーでマリネし、香ばしく焼き上げました。ホワイバルサミコの軽やかな酸味をまとわせた焼きナスに、大葉の爽やかな香りを添えています。クルミの風味豊かなソースとともにお楽しみいただく、味わい深いひと皿です。



「秋鮭とイクラのトマトクリームリゾット きのこのフリットを添えて」

2,970 円

クリーミーなトマトリゾットの上に、脂ののった秋鮭と艶やかなイクラをのせました。まろやかなリゾットに絡めてお召し上がりください。香ばしく揚げたきのこのフリットを添えた、秋ならではの豊かな味覚が織りなす味わいをご堪能いただける、季節限定のひと皿です。



◆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

「ノルウェーサーモンのムニエル 秋野菜添え フォンドヴォーのクリームソース」 2,970 円

(パンまたはライス付)

脂のりのよいノルウェーサーモンを香ばしくムニエルに仕立て、爽やかな酸味を効かせたきのこのマリネを添えました。仔牛のだし「フォンドヴォー」の旨味を生かしたコク深いクリームソースが、サーモンの豊かな味わいを引き立て、秋におすすめのひと皿です。



「ポルチーニ茸のチーズリゾット 国産牛サーロインの角切りステーキと秋野菜」 3,190 円

ポルチーニ茸の芳醇な香りをまとわせた濃厚なチーズリゾットに、香ばしく焼き上げた国産牛サーロインの角切りステーキを贅沢に添えました。旬のきのこ秋野菜が彩り豊かに季節感を演出し、素材それぞれの旨味が調和する、実りの秋にふさわしい味わいをご堪能いただけるひと皿です。



◆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

「黒毛和牛ロース肉のステーキ シャスールソース 旬のきのこ秋野菜添え」 2,970 円

(パンまたはライス付)

脂の甘味とやわらかな食感が特長の黒毛和牛ロース肉をじっくりと焼き上げました。きのこを贅沢に使った香り豊かなシャスールソースと、旬のきのこや秋野菜とともに楽しみいただく、秋ならではの味わい豊かなひと皿です。



「青森県産“海峡サーモン”のムニエル シャンピニオンクーリーと小松菜のピューレ そうめん南瓜のカルボナーラ添え」 2,970 円

(パンまたはライス付)

津軽海峡の冷たい海と力強い潮流の中で育まれた青森県産「海峡サーモン」を香ばしくムニエルに仕上げました。引き締まった身質と上品な脂の旨味を、マッシュルームの香り豊かなクーリーと小松菜のピューレが引き立てます。そうめん南瓜のカルボナーラを添えた、彩り豊かな味わい深いひと皿です。



◆季節のデザート

展開期間:2026 年 9 月 1 日(火)~9 月 30 日(水)

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



(写真左から)

「岐阜県産“美濃栗”のパフェ」 2,860 円 ※9 月 9 日(水)~予定

大粒で甘味があり、ほくほくとした食感が特長の美濃栗を使用したパフェです。ほうじ茶とホワイトチョコレートのクリーム、ほうじ茶ジュレ、マロンムースを重ね、アクセントにカシスジュレを合わせました。和と洋の素材を調和させた仕立てで、仕上げには存在感のある美濃栗を贅沢にトッピング。栗本来のやさしい味わいを存分にお楽しみいただけます。

「岡山県産シャインマスカット“晴王”と“ニューピオーネ”のパフェ」 2,860 円

「晴王」は、岡山県産シャインマスカットの中でも、整った粒姿と高い糖度など、厳しい品質基準を満たしたものだけに与えられるブランド名です。日本一の生産量を誇る岡山県産「ニューピオーネ」とともに、ヨーグルトシャーベットに白ぶどうジュレとレモンジュレを合わせました。爽やかな味わいとほどよい酸味がアクセントになったパフェです。

「国産黄金桃のパフェ」 2,860 円

「川中島白桃」から生まれた「黄金桃」は、白桃の濃厚な甘さとたっぷりの果汁が特長です。青森県をはじめ、山形県・福島県・山梨県など日本各地で収穫されています。その見た目から「ゴールデンピーチ」とも呼ばれています。

*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 8 月 26 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