

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 実り豊かな秋のはじまりを祝う、9月限定コースを展開



「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」では、旬の恵みをご堪能いただける「シェフのおすすめコース」を月替わりでご用意しております。秋の訪れを感じる9月は、実りの秋に旬を迎える食材を厳選し、シェフの感性と技でひと皿ごとに丁寧に仕立てました。季節の彩りと豊かな味わいが響き合う一品とともに、優雅で特別なひとときをお楽しみください。

◆「シェフのおすすめコース」(写真上)

展開期間: 2026年9月1日(火)～9月30日(水)

Aコース 8,500円 アミューズ・前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー

Bコース 12,000円 アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

◆コース詳細

【アミューズ】

【前菜】 海の幸のジュレ 温泉卵と季節野菜のアンサンブル

生ハムと秋のフルーツのマリアージュ ロックフォールとナッツのアクセント

ハンガリー産フォアグラのポワレ 焼き無花果添え パルサミソース(+1,000円)

【スープ】 本日のスープ

青森県産かぼちゃ“新時代”の冷製ポタージュ

名残鱧とゆり根のロワイヤル 秋の香り(+500円)

【魚料理】 秋鮭のコンフィ 薫香を纏わせたイクラのソース

秋カマスとサザエのブルギニオン ココット仕立て

五島列島より 車海老のフライ 自家製タルタルソース(+2,000円)

【肉料理】 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ポテトのピューレ添え キャロットと赤ワインのソース

エゾ鹿とイノシシのハンバーグ 甘酸っぱい果実のソース

和牛サーロインのステーキ 秋野菜添え マデラ酒と生姜が引き立てるコク深いソースで(+2,000円)

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+3,000円)

【デザート】 木の実遊び ほうじ茶ソルベ添え

苺とバニラのイルフロタント

【コーヒー】

〈メニュー例〉



アミューズ



海の幸のジュレ
温泉卵と季節野菜のアンサンブル



青森県産かぼちゃ“新時代”の
冷製ポタージュ



秋鮭のコンフィ
薫香を纏わせたイクラのソース



国産牛ほほ肉の赤ワイン煮
ポテトのピューレ添え
キャロットと赤ワインのソース



木の実遊び ほうじ茶ソルベ添え

◆マンスリーメニュー

展開期間：2026 年 9 月 1 日(火)～9 月 30 日(水)

「舌平目を纏った伊勢海老のポーピエット ポルチーニ茸のフォンダン 2 色のソースのコントラスト」
8,800 円

甘味豊かな伊勢海老を舌平目で包み込み、しっとりと火を入れました。濃厚な大地の香りを放つポルチーニのフォンダンと、甲殻類の旨味を凝縮したナンチュアソース、チーズのkok豊富なモルネーソースが美しくお皿を彩ります。香ばしく焼き上げたサクサクのパイをほぐしながらソースと絡め、幾重にも重なる味わいのマリアージュをお楽しみください。



*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 8 月 24 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>
note https://note.com/shiseido_parlour/

