



## 「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 「東京銀座資生堂ビル」25周年記念限定コース第3弾を展開



「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」は、「東京銀座資生堂ビル」竣工 25 周年を記念した特別なコースの第 3 弾を展開いたします。日頃のご愛顧への感謝の想いを込めて、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とおして、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、資生堂パーラーの魅力を再発見していただける特別なコースです。創業 120 年を超える確かな歩みと、時代に寄り添い進化し続けるひと皿。今しか出会えない味わいとともに、心に残るひとときをお過ごしください。

### ◆東京銀座資生堂ビル

(東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル)

東京・銀座八丁目。資生堂パーラー創業の地は、時代に合わせた形で受け継がれてきました。そして 2001 年 3 月 1 日、現在の「東京銀座資生堂ビル」が完成。ひととき目をひくレンガ色の建物は、新しい資生堂パーラー銀座本店として、代々受け継がれるおもてなしの精神をベースにしながら、より居心地の良い空間を追求し、洋菓子の販売からカフェ、レストラン、バーまで食文化を広く発信し続けています。



## ◆「東京銀座資生堂ビル 25 周年記念コース」

展開期間:2026 年 9 月 1 日(火)~11 月 29 日(日)

15,000 円

### 【アミューズ】

【前 菜】 タラバガニのサラダ クラシックスタイルで

【クロケット】 ミートクロケット トマトソース

【スープ】 伝統のコンソメスープ

コールドコンソメとアスパラガスのクリームスープ

【魚料理】 舌平目のコーンフ레이크フライ 自家製タルタルソース

伊勢海老のフライ 自家製タルタルソース(+2,000 円)

【肉料理】 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)

和牛フィレ肉のステーキ お好みのソースで(+3,000 円)

【ライス料理】 ビーフカレーライス

ハヤシライス

【デザート】 キャラメル・ポワール・カシスのマリアーージュ

【コーヒー】

〈メニュー例〉



アミューズ



タラバガニのサラダ クラシックスタイルで



舌平目のコーンフ레이크フライ 自家製タルタルソース



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

\*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 28 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/](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/](https://note.com/shiseido_parlour/)

