

「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」 実りの秋の味わいと彩りを堪能する 10 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。10 月は、実りの季節を迎えた全国各地の秋の味覚を取り入れ、それぞれの魅力を最大限に引き出したひと皿に仕立てました。深まる秋を映した彩りと味わい豊かな料理とともに、銀座で過ごす優雅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 10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)

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】 マグロのコンフィ 芝海老と帆立貝のタルタル ガレット仕立て レフォール香るマスカルポーネ添え
雉と栗のテリーヌ ミルフィーユ仕立て ポテトときのこのコンディマン
フォアグラのポワレと林檎のタルト仕立て 葡萄のコンポート添え(+1,000 円)

【スープ】 本日のスープ

茸と秋野菜のコンソメスープ

秋トリュフ香るオニオングラタンスープ 熟成コンテチーズとともに(+500 円)

【魚料理】 金目鯛のポワレ 柿とエシャロットのタップナード

鯖のムニエルと焼き茄子のプレッセ “八丁味噌”を効かせた赤ワインソース

舌平目を纏ったラングスティヌのポーピエット 濃厚な雲丹のソース(+2,000 円)

【肉料理】 山形県産“最上どり”もも肉のフリカッセ ポルチャーニの香り 根菜のニョッキ

青森県産アップルポークのブレゼとそのジュ 紫キャベツのシュークルットとともに

和牛サーロインのステーキ ソースベリゲー(+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】 キャラメルと柿のデクリネゾン

和栗のモンブラン バニラアイスクリーム添え

【コーヒー】

〈メニュー例〉



アミューズ



雉と栗のテリーヌ ミルフィーユ仕立て
ポテトときのこのコンディマン



茸と秋野菜のコンソメスープ



鰯のムニエルと焼き茄子のプレッセ
“八丁味噌”を効かせた赤ワインソース



山形県産“最上どり”もも肉のフリカッセ
ポルチーニの香り 根菜のニョッキ



和栗のモンブラン
バニラアイスクリーム添え

◆マンスリーメニュー

展開期間:2026 年 10 月 1 日(木)~10 月 31 日(土)
「島根県産“隠岐牛”サーロインのローストビーフ
グレイビーソース」
13,000 円

島根県・隠岐諸島で生まれ、島外へ出ることなく大切に肥育された希少な黒毛和牛「隠岐牛」。最高格付けの雌牛ならではの、しっとりとした柔らかさと上品な甘みが際立ちます。じっくりと丁寧にローストすることで旨味を閉じ込めた肉に、コク深いグレイビーソースを添えてお届けします。



*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 9 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/

