

「資生堂パーラー」支店レストランにて、 新米の魅力を存分に味わう「秋のライスディッシュフェア」開催



「資生堂パーラー」支店レストランでは、2026 年 10 月 1 日から 10 月 31 日まで「秋のライスディッシュフェア～新潟県産コシヒカリ新米の魅力を味わう～」を開催いたします。“お米”をテーマに昨秋開催した「資生堂パーラー社内料理コンクール」で未来のシェフたちから生み出された自由な発想に、各店調理長の熟練の技を重ね合わせました。豊かな土壌と雪解け水の恵み、徹底した品質管理で育てた 上越市ナカジマ農産のブランド米を使用しています。新米の美味しさとともに、実りの秋を感じる特別なひと皿をお楽しみください。

「秋のライスディッシュフェア～新潟県産コシヒカリ新米の魅力を味わう～」概要

展開期間：2026年10月1日(木)～10月31日(土)

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、ザ・ハラジュク

*「2025 年料理コンクール」について、資生堂パーラー公式 note でご紹介しています。ぜひご覧ください。
資生堂パーラー公式 note URL : https://note.com/shiseido_parLOUR/n/ne88ce15bee33

◆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

「国産牛ランプ肉のローストビーフ丼」

3,080 円

国産牛ランプ肉をじっくりローストし、旨味豊かなグレービーソースで仕上げました。ガーリック香る栗ときのこのピラフ、まろやかな漬け込み卵黄とともに楽しみください。



〈社内料理コンクール最優秀賞メニュー〉

「オマール海老と紅ズワイガニのアランチーニ

オマール海老のトマトクリームソース」

2,860 円

(パンまたはライス付)

オマール海老と紅ズワイガニを贅沢に使用し、イタリアの伝統的なライスコロッケ「アランチーニ」に仕上げました。オマール海老の芳醇な香りと、トマトの酸味、クリームのコクが調和した濃厚なソースとともに楽しみください。



◆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

「青森県産“海峡サーモン”のポワレ サフランリゾット 旬のきのこ秋野菜をちりばめて」

2,970 円

青森県産「海峡サーモン」の豊かな旨味を活かし、皮目を香ばしく焼き上げたポワレ。サフランが芳醇に香るリゾットに、旬のきのここと彩り豊かな秋野菜を添え、秋の味覚を存分に楽しめるひと皿に仕上げました。



「国産牛フィレ肉のストロガノフ 旬のきのこ秋野菜を添えて」

3,245 円

やわらかな国産牛フィレ肉を贅沢に使用し、旨味を凝縮した濃厚でコク深いストロガノフに仕上げました。牛肉の豊かな味わいと秋の恵みが調和する、旬のきのここと秋野菜を添えた、上品な一品です。



◆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

「黒毛和牛ローストビーフのストロガノフと栗ピラフ」

2,970 円

低温でじっくり火を通した佐賀県産黒毛和牛のローストビーフに、旨味が溶け込んだ濃厚なストロガノフソースを合わせました。旬の栗を使った香り豊かなピラフとともにお召し上がりください。



「シーフードフライドライス ～アジアン仕立て～」

2,970 円

自家製サンバルのkokoroと海鮮の旨味をぎゅっと凝縮。辛みのない香ばしい味わいに仕上げた、名古屋店オリジナルのナシゴレン風シーフードフライドライスです。



◆資生堂パーラー ザ・ハラジュク

東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8F

「オマール海老のソテー “ナカジマ農産”新潟県産コシヒカリと 五穀米のリゾット コラリーヌソース」

オマール海老の殻からじっくりと引いた出汁を使い、コク深く豊かな味わいに仕立てた特製のリゾット。新潟県産コシヒカリと五穀米が織りなす心地よい食感に、魚介の旨味を凝縮した濃厚なビスクソースが絡み合います。秋ならではの味覚を心ゆくまでご堪能ください。



※10月6日(火)より、秋の味覚コースをはじめ、一部のコース料理でお楽しみいただけます。

◆季節のデザート

展開期間:2026 年 10 月 1 日(木)~10 月 31 日(土)

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)

「長野県産すもも“シナノパール”のパフェ」 2,860 円

長野県が育成した希少なすもも品種「シナノパール」を使用。大玉ならではの濃厚な甘味と豊富な果汁、上品な酸味が織りなすみずみずしい味わいが魅力です。出荷期間が短く生産者も少ない、日本すももの希少な味わいをパフェでご堪能ください。

「熊本県産和栗のパフェ」 2,860 円

全国第 2 位の生産量を誇る熊本県産の和栗を使用。栄養分を蓄えた粘土質の土壌で育まれた良質な栗の豊かな風味とやさしい甘さを、パフェならではの多彩な食感とともに楽しみいただけます。

*アルコールを使用しています

「長野県産“クイーンルージュ®”のパフェ」 2,860 円

長野県でのみ栽培される希少な赤ぶどう「クイーンルージュ®」を使用。種がなく皮ごと食べられ、マスカットを思わせる華やかな香りが特長です。シャインマスカットと並び称される上品な甘味と爽やかな風味を、パフェでお楽しみください。

*アルコールを使用しています

*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 9 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 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