「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」
北海道の旬の恵みを堪能する、11 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」を月替わりでご提供しております。秋から冬へと季節が移ろう 11 月は、北海道の豊かな大地と海が育んだ旬の食材を取り入れ、素材それぞれの個性を活かしたひと皿に仕立てました。北の大地がもたらす贅沢な味わいとともに、深まる秋の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 11 月 1 日（日）～11 月 29 日（日）

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】 地鶏“赤平火をどり”のパテと十勝産ごぼうのコンフィ
秋鮭のコンフィとハーブサラダ フヌイユのクリームで
フォアグラのポワレとゆり根のピューレときいろファームのハスカップソース（+1,000 円）
【スープ】 本日のスープ
北海道なまら十勝野産のかぼちゃ“恋するマロン”のクリームスープ
尾藤農産 2 年熟成ジャガイモと“とかちマッシュ”のヴィシソワーズ・プレミアム（+500 円）
【魚料理】 海の幸のフリカッセを竹内養鶏場の白い卵のクレープで包んで
ハーブを纏った真鱈のモザイク仕立てと白子のムニエル ベアルネーズソース
北海道の産地より 濃厚な旨みのカキフライ 自家製タルタルソース（+2,000 円）
【肉料理】 蝦夷鹿のロースト 竹中農場のポワローのエチュベ グランヴヌールソース
“未来とかち牛”と“どろぶた”の自家製ハンバーグ 北海道産カマンベールチーズのインクルード 黒にんにくのソース
宗谷岬和牛サーロインのステーキ 山わさびと焦がし醤油のソース（+2,000 円）
“白老和牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで（+3,000 円）
【デザート】 ときいろファームのベリーとリコッタチーズのコンビネーション
北海道産野菜と牛乳のマリアージュ
【コーヒー】

〈メニュー例〉


アミューズ


秋鮭のコンフィとハーブサラダ
フヌイユのクリームで


北海道なまら十勝野産のかぼちゃ
“恋するマロン”のクリームスープ


ハーブを纏った真鱈のモザイク仕立てと
白子のムニエル ベアルネーズソース


蝦夷鹿のロースト 竹中農場のポワローの
エチュベ グランヴヌールソース


ときいろファームのベリーと
リコッタチーズのコンビネーション

◆マンスリーメニュー 【限定 5 食】
展開期間:2026 年 11 月1日(日)～11 月 29 日(日)
「“えりも短角牛”サーロインのローストビーフ グレイビーソース」
11,000 円

北海道の襟裳岬の厳しい自然環境のなかで放牧され育つ、国内流通量が極めて少ない希少な和牛です。低脂肪で赤身の旨味が強く、しっかりとした滋味豊かな味わいが特長の「えりも短角牛」のサーロインをローストしました。噛むほどに口の中に広がる肉の旨味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 10 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 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/

