2026-10-28
株式会社資生堂パーラー

News Release

「資生堂パーラー」支店レストランにて、地元の恵みと旬の美味しさを味わう、「地産地消フェア」開催



「資生堂パーラー」の支店レストランでは、2026 年 11 月 1 日から 11 月 30 日まで「地産地消フェア」を開催いたします。実りの季節を迎え、各店の地域で育まれた旬の食材を、調理長自ら厳選。素材ひとつひとつの個性を活かし、その魅力を最大限に引き出した特別なメニューに仕立てました。秋から冬へと移りゆく季節の味わいとともに、地域の風土が育んだ豊かな恵みをお楽しみください。

「地産地消フェア」概要

展開期間：2026年11月1日(日)～11月30日(月)

展開店舗：資生堂パーラー 日本橋店、横浜髙島屋店、名古屋店

◆資生堂パーラー 日本橋店

東京都中央区日本橋 2-4-1 日本橋髙島屋 SC 本館 8F

「小笠原諸島“尾長鯛”のポワレ コトリヤード風」

2,860 円

（パンまたはライス付）

東京都小笠原諸島で水揚げされる高級白身魚「尾長鯛」を香ばしくポワレに。魚介の旨味を贅沢に引き出し、“白いブイヤベース”とも称されるフランス・ブルターニュ地方の郷土料理「コトリヤード」風に仕上げました。江戸東京野菜とともにお楽しみください。



「東京都“柔豚（やわらとん）”のコンフィ シャルキュティエールソース」

2,970 円

（パンまたはライス付）

肉質が柔らかく上質な味わいを持つ東京ブランド豚「柔豚（やわらとん）」。低温でじっくりと火を入れることでさらにしっとりと柔らかく仕上げ、表面をカリッと香ばしく焼き上げることで豊かな風味を引き出しました。豚肉との相性が良いことで知られる、シャルキュティエールソースとともにお楽しみください。



◆資生堂パーラー 横浜髙島屋店

神奈川県横浜市西区南幸 1-6-31 髙島屋横浜店 6F

「神奈川県産野菜を使った小エビとニョッキのクリームグラタン」
2,970 円
（パンまたはライス付）

神奈川県産の彩り豊かな旬野菜と小エビ、もちもちとした食感のニョッキを合わせ、なめらかなクリームソースで仕上げました。香ばしく焼き上げたチーズのコクがアクセントとなり、素材の旨味が調和する豊かな味わいのひと皿です。



「神奈川県産“はまぽーく”ロース肉の香草パン粉焼き シャスールソース 野菜マリネを添えて」
2,970 円
（パンまたはライス付）

神奈川県産「はまぽーく」を低温で丁寧に火入れし、香草パン粉で香ばしく仕上げました。芳醇なシャスールソースと季節野菜のマリネを添え、「はまぽーく」の旨味を存分に引き出したひと皿です。



◆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

「コック・オ・ヴァン“錦爽（きんそう）どり”の赤ワイン煮込み」
2,970 円
（パンまたはライス付）

フランスの郷土料理「コック・オ・ヴァン」を、愛知県豊橋産の銘柄鶏「錦爽（きんそう）どり」で仕立てました。木酢液入りの専用飼料で平飼いされた「錦爽どり」は、やわらかな肉質と上品な味わいが特長です。赤ワインで丁寧に煮込むことで、ワインの芳醇な香りと鶏の旨味が溶け合う、奥深い味わいに仕上げました。



「愛知県産スズキのポッシェ “西尾の抹茶”のアロマートと抹茶ソース」
2,970 円
（パンまたはライス付）

スズキは一般的に夏が旬とされますが、愛知県では 9 月から 11 月にかけて「あいちの四季の魚・秋」に選定されています。香味野菜の香りを移したアロマートソースに「西尾の抹茶」を合わせ、風味豊かに仕上げました。貝の旨味を凝縮したエスプーマをお抹茶に見立て、ポワローネギと生ハムのエチュベを添えています。それぞれの素材が織りなす調和と奥深い味わいをご堪能ください。



◆季節のデザート

展開期間：2026 年 11 月 1 日(日)～11 月 30 日(月)
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）
「山形県産ラ・フランスのパフェ」 2,640 円
山形県で収穫された上質なラ・フランスは、高貴な香りと豊かな甘さが特長です。気品あふれるラ・フランスの味わいに、プラリネやキャラメルのほろ苦い香ばしさ、ベルガモットの爽やかな風味を重ねた、優雅な味わいのパフェです。

「岡山県産葡萄“紫苑”のパフェ」 2,860 円
ワインレッドの美しい果皮が印象的な葡萄「紫苑（しえん）」。やわらかな果肉と高い糖度を持ち、種がなく皮離れも良いため、甘く食べやすい品種です。「紫苑」という名前は、キク科の多年草である紫苑の花の色に似ていることに由来しています。赤葡萄とマスカットのジュースで仕立てたゼリーとともに、その芳醇な味わいをお楽しみください。

「青森県産ウィンターシャインマスカットのパフェ」 2,860 円
青森県南部町の沼畑総合ファームで丹精込めて育てられた自慢のシャインマスカット。露地栽培で冬に旬を迎える珍しい品種で、「ウィンターシャインマスカット」として親しまれています。翡翠色に輝く大粒の果実は、美しい見た目とともに、青臭さのない爽やかな風味と豊かな甘さが特長です。高貴な香りを持つライチシャーベットと、ロゼスパークリングワインのゼリーをアクセントに添え、その魅力を引き立てたパフェに仕上げました。

*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 10 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