EST. 1902
SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

2026-11-04
株式会社資生堂パーラー

News Release

「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」
聖夜を華やかに彩る特別なクリスマスコースを、3 日間限定で展開



（画像はイメージです）

「資生堂パーラー ザ・ハラジュク」では、2026 年 12 月 23 日（水）から 25 日（金）までの 3 日間限定で、クリスマスを彩る特別コースをご提供いたします。国内外で豊富な経験を積んだフレンチシェフが、伝統的なフランス料理の技法を用いて上質な食材の魅力をさらに引き出し、聖夜にふさわしい華やかで贅沢なひと皿に仕立てました。コースの最後には、伝統的なクレームブリュレをはじめとするスイーツを美しく重ねた“デザートタワー”をご用意。大切な方との語らいに寄り添う美食とともに、明治神宮の杜と空、そしてきらめく夜景を望む幻想的な空間で、心まで満たされるクリスマスのひとときをお過ごしください。

「Christmas Menu（クリスマスメニュー）」 13,000 円 （写真上）
展開期間：2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）

心華やぐクリスマスシーズンに、旬の味覚と華やかな彩りを織り込んだ特別コースをご用意いたしました。
大切な方々とともに、かけがえのないひとときをお楽しみください。

【最初の一皿】コリアンダー香るキャロットのムースリーヌ、姫ニンジンのグラッセ トーストにしたブリオッシュ
【 魚 料 理 】 真鯛のヴァプール ポワロー葱と帆立貝の軽いヴルーテ
【甲殻類料理】殻付きオマール海老のロティ 焼き上げたジュのソース
【 肉 料 理 】 “伊達鶏”むね肉のヴァプール ポトフ仕立ての香味野菜 トリュフ風味のシュプレームソース
または 和牛フィレ肉のステーキ トリュフソース(+4,400 円)
【 デ ザ ー ト 】“デザートタワー” 伝統的なクレームブリュレと本日のデザート 2 種と 6 種類のミニャルディーズセレクション
コーヒー、紅茶またはハーブティー

＊価格は税込表記です。メインダイニングは別途サービス料 10%を頂戴いたます。 ＊写真はイメージです。
＊食材等の入荷状況により、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。
＊こちらの情報は 2026 年 11 月 4 日時点のものです。メニュー等、ご提供内容が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

【資生堂パーラー ザ・ハラジュク】
■住 所 東京都渋谷区神宮前 1-14-30 WITH HARAJUKU 8 階
■電話番号 03-3475-1021
■営業時間 ダイニング：ランチ 11:30～16:30(L.O.15:00)、ディナー17:30～22:00(L.O.20:30)
ラウンジ：11:30～22:00(L.O.20:30)
■客 席 数 ダイニング 40 席、ラウンジ 17 席、個室 1 室(着席で 8 名さままで／室料5,500 円)
■定 休 日 月曜日（祝日は営業）、年末年始
■ＵＲＬ https://parlour.shiseido.co.jp/



