「資生堂パーラー 銀座本店レストラン」
2026 年の締めくくりを彩る、12 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。冬の訪れを感じる 12 月は、全国各地から選び抜いた旬の食材を取り入れ、その魅力を存分に引き出したひと皿に仕立てました。豊かな旨味を湛えた冬の味覚、そして華やかな彩りや香りとともに、季節の移ろいを五感でお楽しみいただけます。この時季だけの美味とともに、一年の締めくくりを彩るひとときをお過ごしください。

◆「シェフのおすすめコース」（写真上）

展開期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 29 日（火）

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】 ノルウェーサーモンのマリネ 大根ロール 帆立貝のタルタル添え
苔とチョリソー ポーチドエッグのグラチネ バスク風
フォアグラのポワレと洋なしのロティ ポルト酒のソース（+1,000 円）
【スープ】 本日のスープ
大粒の“北海あさり”と冬野菜のチャウダー
雲丹のロワイヤルとカリフラワーのヴルーテ（+500 円）
【魚料理】 牡蠣と佐々木農園の自然薯のグラタン
平目のムニエルと北寄貝のエチュベ 濃厚な魚介のエキスとほおずき、トマトのジュ
オマール海老と帆立貝のポワレ バニラ香る蕪のブレゼ添え ジュドオマール（+2,000 円）
【肉料理】 “京鴨”ロースのロティとジュ フォアグラを効かせたソースアルビュフェア
しっとりと火入れした“松坂ポーク”のフィレ肉 カルボナード風
和牛サーロインのステーキ マデラ酒香るポルチーニのソース（+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】 ショコラムースとベリーの彩り
【コーヒー】

〈メニュー例〉


アミューズ


ノルウェーサーモンのマリネ
大根ロール　帆立貝のタルタル添え


大粒の“北海あさり”と冬野菜の
チャウダー


平目のムニエルと北寄貝のエチュベ
濃厚な魚介のエキスとほおずき、トマトのジュ


“京鴨”ロースのロティとジュ
フォアグラを効かせたソースアルビュフェア


ショコラムースとベリーの彩り

◆マンスリーメニュー

展開期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 29 日（火）

「島根県隠岐諸島“隠岐牛”肩ロース、バラ肉の赤ワイン煮込み　自家製そば粉のヌイユ添え」

9,000 円

隠岐諸島で生まれ育った希少なブランド黒毛和牛「隠岐牛」。肩ロースの赤身が持つ豊かな旨味と上品な脂のバランス、バラ肉ならではの深いコクを、じっくり煮込むことでより濃厚な味わいへと引き出しました。芳醇な赤ワインソースがその魅力をさらに際立たせます。自家製そば粉のヌイユとともにお楽しみください。



*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 11 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/

