Recommend Menu

名古屋店おすすめの人気メニューを一皿にしました。ぜひご賞味くださいませ。

飛騨牛ハンバーグセット

Hida Beef Hamburger Steak Set

飛騨牛ハンバーグ／シーザーサラダ
with Hida Beef Hamburger Steak / Caesar Salad

本日のスープ／パンまたはライス
Soup of The Day / Bread or Rice

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
Coffee or Tea or Herbal Tea

¥3,024

ビーフシチュー

Beef Stew

パンまたはライス付
with Bread or Rice

¥2,700

帆立貝のポワレ バルサミコソース

Sauted Scallop with Vinegar Sauce

パンまたはライス付
with Bread or Rice

¥1,944

海老フライ タルタルソース添え

Fried Shrimp with Tartar Sauce

パンまたはライス付
with Bread or Rice

¥1,944

牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソースまたは和風ソース

Filet of Beef Steak with Red wine Sauce or Japanese Sauce

パンまたはライス付
with Bread or Rice

¥2,916

スープ・サラダ　*Soup · Salad*

コンソメスープ …… ¥756
Consomme

本日のスープ …… ¥756
Soup of The Day

シーザーサラダ …… ¥864
Caesar Salad

グリーンサラダ …… ¥756
Green Salad

生ハムのサラダ …… ¥1,296
Prosciutto Ham Salad

サンドウィッチ　*Sandwich*

ミックスサンドウィッチ（ハム・玉子・トマト・きゅうり） …… ¥1,188
Mixed Sandwich(Ham・Egg・Tomato・Cucumber)

シュリンプサンドウィッチ …… ¥1,350
Fried Shrimp Sandwich

サンドウィッチのドリンクセット（コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付） …… ¥486
Sandwich Drink Set (Coffee or Tea or Herbal Tea)

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes.

Traditional Menu

オムライス
Omelette Rice
¥1,782

ミートクロケット資生堂スタイル
Meat Croquettes "SHISEIDO" Style
パンまたはライス付 *with Bread or Rice*
¥1,728

小海老とマッシュルームのドリア
Shrimp and Mushroom Doria
¥1,782

ハンバーグステーキ
デミグラスソースまたは和風ソース
Hamburger steak
Demiglace Sauce or Japanese Sauce
パンまたはライス付 *with Bread or Rice*
¥1,944

シーフード和風ピラフ
Seafood Pilaff Japanese Style
¥1,782

チキンライス
Chicken Rice
¥1,620

ビーフカレーライスまたは
シーフードカレーライス
Beef Curry and Rice/Seafood Curry and Rice
¥1,836

ハヤシライス
Hashed Beef and Rice
¥1,890

シーフードマカロニグラタン
トマトソース
Seafood and Tomato Macaroni Gratin
¥1,674

セットメニュー お食事メニューをご注文いただきましたお客さま限定のセットとなります。

2品セット(A・B・C)
Two Piece's Set Menu

セット A

本日のスープ／
サラダ
Soup of The day / Salad

セット B

本日のスープ／
コーヒーまたは紅茶
またはハーブティー
Soup of The day/ Coffee or Tea or Herbal Tea

セット C

サラダ／
コーヒーまたは紅茶
またはハーブティー
Salad/ Coffee or Tea or Herbal Tea

各プラス ¥810

3品セット
Three Piece's Set Menu

本日のスープ／サラダ／コーヒー
または紅茶またはハーブティー
Soup of The day/Salad/ Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス ¥1,134

ミニパフェセット
Small Size Parfait

ミニストロベリーパフェまたは
ミニチョコレートパフェ／
コーヒーまたは紅茶または
ハーブティー
Strawberry Parfait or Chocolate Parfait / Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス ¥1,026

ドリンクセット
Drink Set

コーヒーまたは紅茶または
ハーブティー
Coffee or Tea or Herbal Tea

プラス ¥486

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes.

Dinner Menu
17:00～21:00

ディナーコース ¥3,996
Dinner Course

パンまたはライス／コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Bread or Rice / with Coffee or Tea or Herbal Tea

※（前菜・スープ・メインディッシュ・デザートはそれぞれ1品ずつお選びください。）
Please choose one appetizer, soup, main dish and dessert respectively.

アミューズ
Amuse

前菜
Appetizer

生ハムのサラダ仕立て 菜園風
Prosciutto Ham Salad

シェフおすすめシーフードのオードブル
Today's Seafood Appetizer

スープ
Soup

コンソメスープ *Consomme*

本日のスープ *Soup of The Day*

メインディッシュ
Main Course

シェフのおすすめ魚料理
Chef's Recommend Fish Dishes

シェフのおすすめ肉料理
Chef's Recommend Meat Dishes

ハンバーグステーキ デミグラスソース
Hamburger Steak with Demiglace Sauce

※牛フィレ肉のステーキもご用意しております。（プラス¥756）
Filet of Beef Steak (+¥756)

デザート
Dessert

ミニストロベリーパフェ *Small Strawberry Parfait*

カスタードプリン *Pudding*

ミニチョコレートパフェ *Small Chocolate Parfait*

銀座モダンコース ¥4,536
Ginza Modern Course

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Coffee or Tea or Herbal Tea

コンソメスープ
Consomme

伝統製法から生まれた琥珀色に澄んだ贅沢なスープ。

ミートクロケット
Meat Croquette

メニューに登場したのが1931年。今も変わらない銀座の名物。

ビーフシチュー
Beef Stew

牛バラ肉の上質な脂がソースに溶け込んだ根強い人気の逸品。

チキンライス
Chicken Rice

数多くの著名人が愛した味はどこか懐かしく、ほっとするやさしさ。

カスタードプリンとバニラアイスクリーム
Pudding and Vanilla Ice Cream

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes.

ストロベリーパフェ
Strawberry Parfait

¥1,080

チョコレートパフェ
Chocolate Parfait

¥1,080

プリン・ア・ラ・モード
Pudding "Ala mode"

¥1,080

アイスクリーム（バニラまたは抹茶）／シャーベット
Ice Cream (Vanilla or Green Tea) / Sharbet

各 ¥756

ドリンクセット

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
Coffee or Tea or Herbal Tea
プラス ¥486

ケーキセット コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付 ¥1,242
Cake Set with Coffee or Tea or Herbal Tea

※ケーキのサンプルをお持ち致しますのでスタッフまでおたずねください。

ドリンク *Drink*

コーヒー *Coffee (Hot or Iced)* ¥648
カフェオレ *Café Au Lait (Hot or Iced)* ¥735
ココア *Cocoa (Hot or Iced)* ¥789
ブレンドティー *Blended tea (Hot or Iced)* ¥648
ハーブティー *Herbal Tea* ¥648
アールグレイティー *Earl Grey Tea (Hot or Iced)* ¥681
ロイヤルミルクティー *Royal Milk Tea (Hot or Iced)* ¥789
コーヒーフロート *Coffee Float* ¥918
アイスクリームソーダ *Soda Float* ¥918
レモンスカッシュ *Lemonade Soda* ¥756

アルコール *Alcohol*

生ビール *Draft beer* (S)¥432／(M)¥648
ノンアルコールビール *Non- alcoholic beer* ¥648
スパークリングワイン *Sparkling wine(Glass／Bottle)* (グラス)¥756／(ボトル)¥4,320

資生堂パーラーオリジナルワイン *SHISEIDO PARLOUR original wine*

花椿ワイン白 *"HANATSUBAKI" wine ＜WHITE＞ (Glass／Bottle)* (グラス)¥756／(ボトル)¥4,320
花椿ワイン赤 *"HANATSUBAKI" wine ＜RED＞ (Glass／Bottle)* (グラス)¥756／(ボトル)¥4,320

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes.

Chef's Special Menu

シェフのおすすめ肉料理
Chef's Special Dishes

牛フィレ肉のステーキ ペッパーソース
Filet of Beef Steak,with Pepper Sauce

本日のスープ／パンまたはライス／
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Soup of The Day /
Bread or Rice / Coffee or Tea or Herbal Tea

¥2,916

シェフのおすすめ魚料理
Chef's Special Dishes

真鯛のロースト アロマートソース
Sea Bream Saute,with Vegetables Sauce

本日のスープ／パンまたはライス／
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Soup of The Day /
Bread or Rice / Coffee or Tea or Herbal Tea

¥2,916

LUNCH 11:00～17:00 限定メニュー

プリフィックスセット
Pre-fixed Price Lunch Meal

本日のスープ／メイン2品／本日のデザート／
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Soup of The Day / 2 main dishes / Dessert of The Day / Coffee or Tea or Herbal Tea

¥2,268

A・Bよりお好みのお料理をそれぞれ1品ずつお選びください。
Please choose one dish from each A&B of your will

A

チキンライス
Chicken Rice

野菜カレーライス
Vegetable Curry and Rice

ハヤシライス
Hashed Beef and Rice

トマト風味のシーフードストロガノフ
Seafood Tomato Sauce and Rice

オムライス（プラス¥216）
Omelette Rice (+¥216)

B

ハンバーグステーキ
Hamburger Steak

海老フライ タルタルソース
Fried Shrimp with Tartar Sauce

ミートクロケット トマトソース
Meat Croquetts with Tomato Sauce

牛フィレ肉ステーキ（プラス¥756）
Filet of Beef Steak (+¥756)

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。
Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes.

115th ANNIVERSARY SHISEIDO PARLOUR

資生堂パーラー創業115周年感謝メニュー

9月1日～9月30日

今回は、伝統のミートクロケットに加え、
通常支店レストランのグランドメニューでご用意していない
「シュリンプクロケット」と「ズワイ蟹のクロケット」をひと皿に盛り合わせた
特別メニューをご用意しました。

クロケット3種の盛り合わせ

（ミート・シュリンプ・ズワイ蟹）

Meat Croquette & Shrimp Croquette & Snow crab Croquette

本日のスープ・サラダ

パンまたはライス

コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付

¥2,800

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。
Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes.

Seasonal Dessert

季節素材のこだわりパフェ

9月15日～10月31日

Happy Halloween
Trick or Treat

ハロウィンパフェ 2017

HALLOWEEN Parfait

"Pumpkin Cream and Purple potato Cream, Caramel"

今年、資生堂パーラーで展開するハロウィンのパフェは、さらにバージョンアップ！オリジナルのジャックデザインチョコレートがポイントに。中央に「ハロウィンショコラ」のクランチチョコレート（むらさきいも）が隠れ、違った食感が楽しめます。キャラメルアイスとソース、かぼちゃとむらさきいものクリームで仕立てた、今回のハロウィンパフェをお楽しみください。

単品
Single Item
¥1,620

ドリンクセット
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Coffee or Tea or Herbal Tea
¥1,998

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。
Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes

Seasonal Dessert
季節素材のこだわりパフェ

次回予告：岐阜県産 美濃栗のパフェ

山梨県勝沼産 藤稔と翠峰のスペシャルパフェ
"Yamanashi Katsunuma" Grape Parfait

極大粒種の黒葡萄で酸味が少なくジューシーな「藤稔」と、甘みの中にもほのかな酸味を含んだバランスのよい白葡萄「翠峰」の2種が楽しめるパフェです。是非ご賞味ください。

※デコレーションとして山梨県産「葡萄」を使用しております。入荷状況により期間が短く、ご提供数量が変動する場合があります。

単品
Single Item
¥1,728

ドリンクセット
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Coffee or Tea or Herbal Tea
¥2,106

季節のソーダ

アイスクリームソーダ〈葡萄〉
Soda Float "Grape"
¥972

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。
Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes

Seasonal Dessert
季節素材のこだわりパフェ

次回予告：山形県産 ラ・フランスのパフェ

岐阜県産 美濃栗のスペシャルパフェ
"Gifu Mino" marron Parfait

マロンクリーム・マロンムースを重ね、大粒の岐阜県産美濃栗を飾りました。栗本来の味を生かしたやさしい甘さのスペシャルパフェです。是非ご賞味ください。

単品
Single Item
¥1,836

※デコレーションとして岐阜県産「美濃栗」を使用しております。入荷状況により期間が短く、ご提供数量が変動する場合があります。

ドリンクセット
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付
with Coffee or Tea or Herbal Tea
¥2,214

季節のソーダ

アイスクリームソーダ〈ざくろ〉
Soda Float "Pomegranate"
¥972

※価格には消費税が含まれます。／写真はイメージです。
Prices include consumption tax. ／ Image may vary from actual dishes.