

## 『資生堂パーラー ザ・ハラジュク』 オープン 3 周年を彩る初夏の特別コース SHISEIDO PARLOUR THE HARAJUKU

『資生堂パーラー ザ・ハラジュク』は、2023 年 6 月 15 日(木)におかげさまでオープン 3 周年を迎えます。皆さまへの感謝の気持ちを込めて、調理長が腕を振るった特別メニュー“シェフのおすすめ 杜“MORI”コース”を 2023 年 6 月 1 日(木)～6 月 30 日(金)まで展開いたします。旬の食材の味や香りを存分に活かし、繊細かつ華やかに彩られた初夏のメニューをお楽しみいただけます。また、食の知識が深く、イタリアワインに精通したソムリエ兼店長の本多が提案する洗練されたペアリングもおすすめです。

新緑が美しい明治神宮の豊かな杜を眺めながら木漏れ日を感じるやさしい空間で、シェフとソムリエが創り上げる五感に響くひと皿ひと皿の美しいハーモニーを是非ご堪能ください。スタッフ一同、皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



◆シェフのおすすめ 杜“MORI”コース～3 周年記念特別コース～

◆展開期間:2023 年 6 月 1 日(木)～6 月 30 日(金)

【オープン 3 周年記念ディナーコース 14,950 円】

【アミューズ】・木の実・トリュフの花椿サブレ

・熟成ポテトのパリ・ソワール キャビア添え

【前 菜】・オマール海老の冷菜 ガスパチョ仕立て

・ズッキーニのファルシー 色々なコキヤーージュと泡のジュ

【ライス料理】・若鮎のコンフィ 焼きリゾット 蓼香るコンソメスープ

【肉 料 理】・黒毛和牛フィレ肉のステーキ 南瓜のニョッキ マデラ酒ソース

小さなパフェ

【デザート】・ワゴンデザート

コーヒーまたは紅茶

\* 事前のご予約でランチタイムにもご提供いたします。



オマール海老の冷菜 ガスパチョ仕立て



若鮎のコンフィ 焼きリゾット 蓼香るコンソメスープ

### 【3周年記念スペシャルペアリングコース】

◆ワイン 5種 12,000円

3周年の特別メニューに合わせてイタリアワインのみで特別なワインペアリングコースをご用意しました。イタリアワインの魅力である地域性、個性、おいしさ、熟成などをお料理とワインのマリアージュを通してさまざまな味わいをお楽しみいただけます。是非この貴重な機会をご堪能ください。

\* 前菜と肉料理のワインを、イタリアを代表するスーパーワイナリーの Tenuta dell' Ornelaia の熟成した 2 種のワインに変更も可能です。  
(+6,000円)



\* 写真はイメージです。

\* 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%を頂戴いたします。ラウンジはサービス料不要です。

\* こちらの情報は 2023 年 5 月時点のものです。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・ハラジुक】

2020年6月、原宿駅前に開業した「WITH HARAJUKU」の8階にオープン。食材の味・香り・彩りを十分に引き立てたメニューをプリフィックススタイルで展開。明治神宮の杜のパノラマを堪能できるダイニングと、赤坂方面を臨むカジュアルにご利用できるラウンジを併設。



- 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(食事 L.O.20:30/喫茶 L.O.21:00)
- 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/>
- WEB予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shiseido-harajuku/reserve/message>

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 山岸までお願いいたします。

Mail: [toyofumi.yamagishi@shiseido.com](mailto:toyofumi.yamagishi@shiseido.com)