

資生堂パーラー 創業 120 周年記念フェア 明治神宮の杜の眺望と楽しむ『ザ・ハラジユク』の“ホワイトアスパラガスコース”は 1902 年創業のワイナリーのワイン、蔵元の日本酒とともに。

資生堂パーラーは、おかげさまで創業 120 周年を迎えました。

これを記念して、ウイズ原宿 8 階の『資生堂パーラー ザ・ハラジユク』のダイニングにて、2022 年 4 月 1 日(金)~4 月 30 日(土)までシェフおすすめの期間限定“ホワイトアスパラガスフェア 2022”を展開いたします。さらに今回は、ソムリエがこのコースの為に厳選した同じく創業 120 周年を迎えるワイナリーのワイン、蔵元の日本酒とのペアリングで至福のマリアージュをご堪能いただけます。春風が心地よい季節、明治神宮の杜の眺望とともに楽しみください。

また、カジュアルにご利用いただけるラウンジでは、2022 年 4 月 16 日(土)~5 月 31 日(火)まで、“120 周年記念パフェ~伝統のソーダ水とともに”をご提供いたします。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。



◆『ホワイトアスパラガスフェア 2022』シェフのおすすめ 杜コース 13,000 円(税込・サ別)

展開期間:2022 年 4 月 1 日(金)~4 月 30 日(土) 17:30~22:00(L.O.20:30)

*ランチタイムは、事前のご予約にてご提供いたします。

アミューズ

木の実・チーズの花椿サブレ
パリ・ソワールとキャビア

冷前菜

フランス産ホワイトアスパラガスと帆立貝のマリネ

温前菜

春野菜 ホワイトアスパラガス タラバ蟹のスープ仕立て

ライス料理

フランス産ホワイトアスパラガスとジャンボン 雑穀米のリゾット

肉料理

フランス産仔羊鞍下肉のロースト または 宮城県産仙台牛フィレ肉のステーキ
共に、フランス産ホワイトアスパラガスの付け合わせ

小さなパフェ

デザート

ワゴンより好きなものをお選びください

コーヒーまたは紅茶



◆資生堂パーラー 120 周年記念 ペアリングドリンク 10,000 円(税込・サ別)

資生堂パーラーと同じ 1902 年創業のワイナリーのワインや蔵元の日本酒をバイザグラスで提供いたします。

時を同じくして食文化を支え、120 年を経てもなお進化し続ける素晴らしいワイナリーのワイン、蔵元の日本酒の味わいを是非、“ホワイトアスパラガスのコース”とともに楽しみください。

◆1902年創業の提供ワイナリー・蔵元のご紹介

FERRARI(フェッラーリ社) イタリア トレンティーノ＝アルト アディジェ州

シャンパーニュ地方と故郷トレントの気候や土壌の類似点に着眼してシャンパーニュ製法で作り始めた創業者のジュリオ＝フェッラーリ。120年の時を経た今、イタリアの大統領官邸や国外の大使館の公式晩餐会では必ずサーブされ、イタリアンモード界やスポーツ界などでも華やかな舞台を演出するスプマンテです。

TOMMASI(トンマーシ社) イタリア ヴェネト州

ヴァルポリチェッラ・クラッシコに小さな畑を購入したのが始まりのトンマーシ家。今ではイタリア5州にわたり242haの自社畑を含む合計6つのワイナリー(合計559ha)を所有するファミリー企業に成長。また、歴史と伝統を持ち格式高い13社のみの組織アマローネ・ファミリーの創立メンバーです。

BODEGA CATENA ZAPATA(ボデガ・カテナ・サパータ社) アルゼンチン メンドーサ

イタリアよりアルゼンチンに渡りメンドーサにてブドウ畑を開墾したところから始まるカテナ・サパータ。アンデス山脈の麓、標高850～1550mのブドウ栽培に適した自社畑を所有。世界に認められる最高のワインをアルゼンチンで造ることを目指したワインづくりが世界各地で高い評価を得て、カテナのワインが世に知られるようになりました。

齋彌(さいや)酒造店 秋田県由利本荘市

創業以来、自社培養酵母と米の磨きにこだわった酒造りを哲学に持ち、大吟醸から普通酒まで品質の高いものを作り届ける齋彌酒造店。茅ぶき屋根の民家が点在するこの地の冬景色を表現した「雪の茅舎」を作り出し、杜氏の高橋藤一のもと伝統の技を今に伝える。秋田を代表する名蔵元。

◆『120周年記念パフェ～伝統のソーダ水とともに』 1,980円(税込)

◆展開期間:2022年4月16日(土)～5月31日(火) 11:30～22:00(L.O.21:00)



資生堂パーラーの創業120周年を記念した限定パフェです。昭和の時代に多くのお客さまに愛され、人気を博していた皿盛りデザート“花模様のババロア”を飲料長が新しいパフェスタイルに仕立てました。チェリーブランデーのババロアと、ロゼワインとレモン果汁で仕立てる苺の特製ソースは当時のレシピそのままに、苺とエディブルフラワーをロゼスパークリングワインで閉じ込めたゼリーの上にフランボワーズソルベの花が咲いたような華やかなパフェです。資生堂パーラー創業のルーツともいえる伝統のソーダ水とともに楽しみください。



- * パフェは、ラウンジにてご提供いたします。ご予約は出来かねますのでご了承ください。
- * 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。
- * 営業時間が予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式ウェブサイトにてご確認ください。

【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・彩りを存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。明治神宮の社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
- 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 個室 8席 ラウンジ 17席
- 定休日 月曜日(祝日は営業)その他、不定休
- URL <https://parLOUR.shiseido.co.jp/>



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 徳丸までお願いいたします。
Mail:junko.tokumaru@shiseido.com