

明治神宮の杜を一望できる「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」 思い出のワンシーンに寄り添うシェフのおすすめコースをリニューアル

「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」では、ディナーコースメニューの『シェフのおすすめ 杜 “MORI”コース』を2023年7月1日(土)よりリニューアルいたします。



◆原宿で過ごす思い出のひとつを彩るディナー

2023年6月に3周年を迎えた「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」では、シェフこだわりのコース料理とソムリエ厳選のワインのペアリング、料理に合わせて取り揃えた日本茶や紅茶を提供しています。今回リニューアルした『シェフのおすすめ 杜 “MORI”コース』は、旬の食材の魅力を活かしたディナーコース料理です。香り豊かでさまざまな味覚や食感を楽しめるコース料理を、明治神宮の豊かな杜を眺めながらご堪能ください。

◆『シェフのおすすめ 杜 “MORI”コース』 14,950円

◆提供期間:2023年7月1日(土)~

◆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

ラングスティヌのポワレ 生姜の香るブイヨン

柔らかいラングスティヌ(アカザエビ)の食感が楽しめるポワレです。

ラングスティヌの殻でとった出汁に生姜を加えたブイヨンは、ラングスティヌの旨味の中に香味野菜のスパイシーな風味が味わえます。



◆魚料理

鱸のヴァプール

クレソンのムースリーヌ ブールブランとキャビア

ブールブランに含まれる白ワインの酸味と、バターのコクと甘味、クレソンのムースリーヌの苦味、キャビアの塩味のバランスが絶妙な逸品です。

ふっくら蒸した鱸とそれぞれの食材の旨味が絡み合い、豊かな香りと味わいをお楽しみいただけます。



◆ライス料理

ジロール茸のリゾット

ベーコンのクルスティアン チキンのジュ

フレッシュなジロール茸と新潟産の日本米を使用しています。

濃厚な味わいのチキンのジュや、仕上げに加えたパルメザンチーズの豊かな香りを味わえるリゾットです。



◆肉料理

フランス産小鳩のロティ

グリーンピースのミジョテ フォアグラのソテーとサラダ

*または 黒毛和牛フィレ肉のステーキ(+1,000円)

ローストしたやわらかい小鳩に、フォアグラのソテーとサラダを添えています。小鳩のガラの旨味が濃縮されたソースと一緒にご堪能ください。

グリーンピースのミジョテは伝統的な料理で、ベーコン、玉ねぎなどをグリーンピースと一緒に煮込んでいます。



◆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。

◆カフェ コーヒー または 紅茶

◆2023年8月 新メニューを提供予定

「資生堂パーラー ザ・ハラジユク」は、多様な文化が混ざり合い幅広い年齢層の人々が訪れる原宿の地で、心に残る時間を過ごしていただけるようなレストランを目指しています。2023年8月にはランチメニューと一部のディナーメニューをリニューアルし、季節の食材を使用した限定メニューも提供予定です。どうぞご期待ください。

*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。

*価格は税込表記です。

*別途サービス料10%を頂戴いたします。

*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。

*こちらの情報は2023年6月29日時点のものです。予告なく、価格や仕様、提供期間等を変更する場合があります。



【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(食事 L.O.20:30 / 喫茶 L.O.21:00)
- 定休日 月曜日(施設に準ずる)
- 公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>
- Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/
- Twitter <https://twitter.com/shiseidoparlour>
- 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 高久 までお願いいたします。
Mail : sawako.takaku@shiseido.com