

EST. 1902
SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ
2014「真夏のパフェフェア」を開催

第1弾:2014年7月1日(火)~7月31日(木)

第2弾:2014年8月1日(金)~8月31日(日)

資生堂パーラーは、2014年7月1日(火)から8月31日(日)までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて2014「真夏のパフェフェア」を2期に分けて開催いたします。

今回のフェアでは、定番のストロベリー、チョコレートに加え、産地直送や旬にこだわったフルーツをメインにしたパフェをそれぞれの期間に3種類ずつ、計6種類ご用意しました。どのパフェにもパフェグラスの下層までフルーツゼリーや果物のコンポートなどを盛り込み、“最後までおいしく味わっていただきたい”という想いが込められています。今、ここでしか味わえないパフェを食べて、気持ちもリフレッシュしましょう！

【第1弾】

和歌山県産 白桃パフェ 1,950円



和歌山県を代表するブランド桃「あらかわの桃」を贅沢に使いました。出荷ぎりぎりまで収穫せずに熟させ、甘くて食感もあります。東京にはなかなか入荷しない貴重な桃のパフェで特別な一時を。

岐阜県産のブルーベリーを使った自家製のブルーベリーアイスクリームとフロマージュブランのソルベを合わせました。甘みと程よい酸味を持つ大粒のブルーベリーを飾ったパフェでリフレッシュを。

岐阜県産 ブルーベリーのパフェ
1,830円



濃厚なコクと甘みを持ち、しっとりとした食感の厳選された沖縄県産アップルマンゴーを使ったデラックスな一品。ハイビスカスゼリー、グァバソースとの愛称も抜群。南国気分を味わって。

沖縄県産 完熟アップルマンゴーのパフェ
2,450円

【第2弾】

北海道産 2色のメロンパフェ 1,830 円



北海道産の鮮やかな2色のメロンを使い、メロンのソルベやバニラアイスクリームを合わせて仕上げました。シャンパンゼリーが涼しげです。リッチでかわいらしいパフェで爽やかな気分を。

甘酸っぱいジューシーな国産の黄桃に抹茶アイスクリームを合わせたオリエンタルな仕上がりのパフェ。イチゴソースとの相性も抜群です。昭和35年頃に誕生のオリジナルパフェでレトロ感も。

国産 黄桃のオリエンタルパフェ

1,950 円



繊維質が少なく、なめらかな食感が特長の沖縄県でも希少なキーツマンゴーを贅沢に使い、見た目から元気になるようなパフェに仕上げました。トロピカルな自家製マンゴーソルベとマンゴーソースで夏にぴったりな一品。



沖縄県産 完熟キーツマンゴーのパフェ

2,450 円

※表示価格は全て税込価格です。

※提供品は画像と異なる場合がございます。

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ

- 住 所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 3 階
- 電 話 03-5537-6231(予約不可)
- 営業時間 火～土曜日 11:30～21:00(L.O.20:30) 日曜日・祝日 11:30～20:00(L.O.19:30)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業)
- 期 間 第1弾 2014年7月1日(火)～7月31日(木)
第2弾 2014年8月1日(金)～8月31日(日)
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 こつがい 小番までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp