

父の日におすすめの洋酒が香る資生堂パーラー洋菓子

資生堂パーラーは、銀座本店ショップにて限定商品の「クラシックチョコレートケーキ」と「クラシックブランデーケーキ」を販売しています。フランス産のブランデーとオレンジリキュールがふんわりと香るビターなチョコレートケーキと和三盆の生地にコニャックを効かせたリッチな味わいのブランデーケーキです。スイーツ男子のお父さんへのプレゼントに大人の洋菓子はいかがでしょうか。また、全国の資生堂パーラーでは、オリジナルブレンドのブランデーを生地から仕上げまで贅沢に加えた「ブランデーケーキ」をご用意しています。



〈銀座本店ショップ限定品〉

「クラシックチョコレートケーキ」2,916 円(写真左)

皇帝ナポレオンの名を冠したバーディナー社のフランス産ブランデー「ル・プランタニエナポレオン」にオレンジリキュールのコアントローをブレンドした、まさに大人の香りを纏ったチョコレートケーキ。北海道産の小麦粉、やさしい甘さの甜菜糖、ベルギー産の削りチョコレートをあわせた生地をふんわりと焼き上げたケーキに、チョコレートクリームをサンドしました。オレンジの甘い豊かな香りとはビター感、チョコレートケーキの軽やかな口どけのマリアージュをお楽しみください。

「クラシックブランデーケーキ」2,700 円(写真右)

定番の「ブランデーケーキ」をさらに洗練させ、最高級の味に仕上げました。皇帝ナポレオンが愛したとされるコニャック(V SOP)やブランデー、和三盆などを使用したリッチなケーキ。しっとりとした味わいと熟成したまろやかな香味が、大人のティータイムをリッチに演出します。銀座とフランスのエスプリが織りなすマリアージュをお楽しみください。

〈全国の資生堂パーラーで販売〉

「ブランデーケーキ」1,944 円



北海道産の小麦粉やバターなど、選び抜いた素材をシンプルに焼き上げた、しっとりなめらかな口当たりのブランデーケーキ。優雅に香り立つのは、生地から仕上げまで贅沢に加えた、オリジナルブレンドのブランデーです。召し上がりやすいよう、1枚ずつスライスしました。

全国の資生堂パーラーでは、甘いお菓子が苦手な方にもぴったりなチーズサブレ「サブレ・オ・フロマージュ」や銀座本店の味わいが楽しめる「オリジナルブレンドドリップコーヒー」などもご用意しています。父の日におすすめです。

※価格は税込です。写真はイメージです。
※商品により取扱店舗・在庫状況は異なります。

■資生堂パーラー 銀座本店ショップ

東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 1 階 TEL 03-3572-2147

11:00~21:00 無休(年末年始を除く)

■資生堂パーラー お客さま窓口

フリーダイヤル 0120-4710-04 (月~土曜日 10:00~17:00 祝祭日を除きます。)

<http://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 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp