

創業 115 周年を記念した昔ながらのババロアメニューが登場！

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて 2017 年 11 月 1 日(水)から 11 月 30 日(木)の期間、創業 115 周年を記念したデザートをご用意いたします。長野県信州畑工房の資生堂パーラー専用ハウスで採れた夏秋いちご“恋姫”をふんだんに使い、昔ながらの“ババロア”に仕立てました。資生堂パーラーからの“いちごの贈りもの”をお楽しみください。



『長野県 信州畑工房産 “恋姫”のストロベリーババロア』 (コーヒーまたは紅茶のカップサービス付) 1,980 円(税込)

昔ながらの優しい味わいのババロアを愛らしく再現しました。綺麗な水と空気、そして人の手で大切に育まれ、専用ハウスで採れたいちご“恋姫”をババロア・ゼリー・アイスクリームに仕立てた贅沢な一皿です。ひとつに約 10 個分の“恋姫”を使用しています。

〈夏秋いちご“恋姫”〉



いちごは冬から春に収穫・出荷されるものが一般的。夏秋いちごは 1 年を通して収穫が可能な品種ですが、酸味が強くなり、大半を輸入に頼っていました。高温の夏場でも夜温が下がるという条件が必要な中、信州大学が開発に取り組み、長野県伊那市で、糖度が高く甘くて味が濃い、香りが良い、形もきれいな夏秋いちご“恋姫”の生産を実現しました。

資生堂パーラーは信州畑工房とのご縁でこの恋姫を育てる専用ハウスを持ち、夏から秋にかけても美味しいいちごを提供できるように取り組んでいます。



◇メニューはフルーツの入荷状況により内容が変わる場合がございます。
◇画像はイメージです。

【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)
- U R L <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