

12月25日まで“毎日がクリスマス気分”のデザートをご用意

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて2017年12月1日(金)から25日(月)の期間、クリスマススイーツメニューをご用意いたします。パフェはベリーをメインに赤が印象的な佇まいに。皿盛りデザートは旬のりんごを使った温かいアップルパイをメインに、トナカイをイメージしたクリームを盛り付けました。趣向を凝らしたクリスマスメニューを楽しみながら、クリスマスの妖精“ヨウル・トントウ”が舞うツリーを飾った店内で笑顔あふれるひと時をお過ごしください。



◆「クリスマス・ルージュパフェ」1,980円

ルージュのような色合いのベリーをメインに、希少な青森県産の赤い果肉のりんご“紅の夢”を飾り、華やかで上品な銀座のクリスマスを演出しました。複数のハーブをブレンドし香り付けしたベリーソルベや、濃厚で甘酸っぱい特製ベリーソースが気分を盛り上げます。さらにミルクアイス、パフェグラス底のフランボワーズスープと混ぜり合い、幾重にも重なる味わいを楽しめます。

◆「ボンム・ド・ノエル」(コーヒーまたは紅茶のカップサービス付) 1,980円



ジューシーで緻密な果肉、まろやかな甘さとコクのある酸味が特長の青森県おりかさ蜜ツ星農園で収穫されたりんご“ジョナゴールド”。その素材の美味しさを生かし、温かいアップルパイに仕立てました。焼きりんご、パイ、クレームダイヤモンド、バターの織りなすハーモニー。そして、伝統のアイスクリームとのマリアージュがさらに美味しさを引き立てます。トナカイや柵などを盛り付けたお皿はどこから食べようか迷ってしまいそう。

◆「12月の資生堂パーラー物語」(コーヒーまたは紅茶のカップサービス付) 2,450円

資生堂パーラー定番のストロベリーパフェ、チョコレートパフェ、プリンに、旬のスイーツ3品とフルーツからなるプレートデザート。

12月はクリスマスをイメージしたスイーツを盛り合わせました。

ブリュレ入りの苺ムース、ツリー仕立てのピスタチオケーキ、チョコチップやドライ杏、ピスタチオの入ったマスカルポーネクリーム Noel など、様々な味わいを楽しめます。



《旬のおすすめ》

◆「青森県おりかさ蜜ツ星農園産 紅の夢のアイスクリームソーダ」1,130円

※12月1日(金)～29日(金)まで

鮮やかな赤い果肉と、渋みが無くほどよい酸味が特徴的なりんご“紅の夢”を搾り、天然色を活かしたシロップを作りました。伝統のアイスクリームとりんごの爽やかさが溶け込み、ほんわかした穏やかな時間を導きます。優しいピンクの色合いとともに楽しみください。



◆「山口県産 宗像市産“かおり野”のストロベリーパフェ」1,890円



※12月1日(金)～29日(金)まで
爽やかな甘みと穏やかな酸味が特長で、上品な香りが広がる苺“かおり野”を使った期間限定のストロベリーパフェです。

◆「新潟県 渡辺果樹園産 ル・レクチェのパフェ」1,980円

※12月26日(火)～29日(金)までの4日間

モーザルトを聴かせながら熟成させた風味豊かな“ル・レクチェ”のパフェです。まろやかで上品な甘さと香ばしさを効かせたプラリネソースとの組み合わせにより、優しく奥深い味わいを広げます。



※フルーツの入荷状況により、ご提供できない場合がございます。※ご提供商品は写真と異なる場合がございます。※価格は全て税込です。

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) ※12月の月曜日は全て営業
※12月30日(土)～2018年1月4日(木)は休業
- URL <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