

資生堂パーラー サロン・ド・カフェに低糖質ストロベリーパフェが登場♪

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて 2018 年 2 月 1 日(木)～3 月 31 日(土)までの期間、低糖質*のストロベリーパフェと皿盛りデザートをご用意いたします。また、銀座本店ショップには低糖質のティラミスが登場。健康や美に気を配りながら、大切な方と一緒に美味しく楽しい時間をお過ごしください。



【銀座本店サロン・ド・カフェ】

低糖質版「岐阜県 海津市産 “濃姫”のストロベリーパフェ」 1,890 円

高貴な香りがはなたれる苺「濃姫」。果肉はやわらかく上品な甘さが特長です。デコレーションはそのままに、アイスクリームやソースなどの仕立てを工夫し、低糖質版のストロベリーパフェをご用意しました。(糖質量 10g)

◎濃姫のストロベリーパフェは通常版もご用意しています。

◎3 月の苺は「福岡県 宗像市花田農園産 “やよい姫”」でご用意いたします。

「ビューティー ルージュ」(ハーブティー付/カップサービス) 1,630 円



有機ワイン、ローズヒップ、ハイビスカスのジュレに爽やかなヨーグルトムースとオレンジ風味のムース(泡)を重ねて、カクテル風に仕立てた低糖質デザートです。お好みのハーブティーと一緒に楽しみください。

(糖質量 1.8g)

【銀座本店ショップ】

「ティラミス ルーチェ」583 円

マスカルポーネとサロン・ド・カフェのオリジナルドリップコーヒーが香る低糖質スポンジ生地を組み合わせたリッチな口当たりの低糖質ティラミスです。(糖質量 2.1g)



- ・糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です(七訂食品標準成分表 利用可能炭水化物をもとに計算)。
- ・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。
- ・価格は税込、写真はイメージです。

〈※糖質について〉

北里研究所病院 糖尿病センター長 山田 悟氏によると、臨床現場での糖質とは、1g=4kcal のエネルギーを含有している炭水化物のことで、通常の食事 1 食あたりの糖質量平均は 80~100g。医学的に検証されている「糖質制限食」の糖質量は 1 日 130g まで。これを 1 日 3 食とし、1 食分に置き換えると、1 食分約 40g とおやつ 10g となることから、糖尿病の患者と、健康な方が一緒に楽しめる 1 食あたりの糖質量を 20.0g~40.0g と設定。この考えに基づき、10g 以下でデザートを考案。(糖質量 40g の目安はおにぎり 1 個分)

北里研究所病院 糖尿病センター長 ^{やまだ きたる} 山田 悟 氏

日々1300人の患者と向き合いながら、食べる喜びが損なわれる糖尿病治療において、いかにQOL(クオリティ・オブ・ライフ)を上げていけるかを追求し糖質制限食レストランガイドの監修も手掛ける。2013年、一般社団法人「食・楽・健康協会」を設立し代表理事を務める。

【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)

【資生堂パーラー 銀座本店ショップ】



- 住 所／東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 1 階
- 電 話／03-3572-2147
- 営業時間／11:00~21:00
- 定 休 日／年末年始
※2月19日(月)はビルメンテナンスにより全館休業

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)・橋本までお願いいたします。
TEL: 03-3289-2099(直通) Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp