

資生堂パーラー サロン・ド・カフェにて春を迎えるフルーツパフェをご用意♪

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて2018年4月1日(日)から4月30日(月・祝)まで国産フルーツを贅沢に使った『春の国産フルーツパフェ』をご用意しています。春色のみずみずしい柑橘で仕立てたパフェは見た目も味わいも爽やか。また、4月のストロベリーパフェは新潟県産の「越後姫」が登場。ハート型にも見えるコロンとした愛らしい苺はやわらかい果肉と甘くジューシーな味わい。どちらも旬のフルーツと自家製アイスクリーム、自家製ソースとの相性抜群な、この時期ならではのデザートです。



『春の国産フルーツパフェ』 1,980円(税込)

文旦、デコポン、清美オレンジなど春の訪れを感じる柑橘を中心に、メロンやスイカ、青森カシスなど、こだわりの国産フルーツで華やかに彩った春らしいフルーツパフェです。瑞々しい柑橘類の食感と味わいを楽しめる爽やかなひと品。自家製柑橘ソースと青森県産苺「さちのか」で作ったソース、温州みかんゼリーやシャーベットとの組み合わせも抜群です。さらに別添えのオレンジカラメルソースを絡めると、まろやかなコク深い味に変化します。

『新潟県産 越後姫のスペシャルストロベリーパフェ』 2,380円(税込)

雪国の気象条件の中で養分を蓄えて育った新潟県のオリジナル苺「越後姫」を贅沢に使ったストロベリーパフェです。特徴的な表面は果肉のやわらかさの証しで、“可憐でみずみずしい新潟のお姫さまのような苺”という名前の通り、甘くジューシーで香り高く、やさしい酸味を持つ上品な味わいが特徴です。

『青森県八戸市産 さちのかのストロベリーパフェ』 1,890円(税込)

八戸市の涼しい環境の中で時間をかけて、じっくり育てた苺「さちのか」を使用したパフェです。甘さと酸味のバランスがある味わいが特長です。

●さちのかのストロベリーパフェは低糖質版(¥1,890)もご用意しています。

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、糖質量10gに抑えました。

※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)



◇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。
◇パフェに使用しているフレッシュフルーツとソースに“こだわり”のフルーツを使用しています。
◇画像は全てイメージです。

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)・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