

パツと花開いたような夏を感じる“沖縄県産マンゴーのデザート”が登場！

資生堂パーラーは、2018年8月31日(金)までの期間、銀座本店ショップにて沖縄県産マンゴーを贅沢に使ったホールチーズケーキとパフェをイメージしたグラスデザートを数量限定でご用意しています。品種にもこだわり、7月はアップルマンゴー、8月中旬からはキーツマンゴー*で登場します。マンゴーの甘さとクリームやジュレなどがバランスよく合わさり、夏にぴったりな爽やかな味わいの2品。どなたにでも美味しく召し上がってもらえるよう、素材を活かし敢えてシンプルに仕立てました。ホワイトチョコレートで作ったお揃いのお花がチャームング。元気になる華やかな色合いはサマーパーティーやバースデーの手土産にもおすすめです。



『沖縄県産マンゴーとチーズのシャルロット』 5,940 円(税込)

※1日3台限定(直径15cm×高さ約11cm)

沖縄県産のアップルマンゴー(8月中旬からはキーツマンゴー*)を使ったチーズムースのシャルロットケーキ。ベイクドチーズ、チーズムースと、パッションフルーツ・パイナップル・バナナ・ライムで作ったエキゾチックなジュレ、レモングラスとマンゴーのシロップなどが、絶妙な酸味と甘みのバランスを醸し出し爽やかな味わい。花びらのように絞られたプレーン、ホワイトチョコレート、マンゴーの3種の生クリームが、とろけるようにジューシーなフレッシュマンゴーとともに飾られ、上から見るとお花のように華やかです。スポンジに入ったピスタチオが食感のアクセントになっています。

『沖縄県産マンゴーのヴェリーヌ』 1,080 円(税込)

※数量限定(直径7cm×高さ約10cm)

沖縄県産のアップルマンゴー(8月中旬からはキーツマンゴー*)を果肉から、クリーム、ジュレ、ソースに至るまで贅沢に使用しました。さまざまな食感のマンゴーが楽しめます。パッションフルーツやフルーツティーで作ったジュレと合わさり、甘すぎず爽やかな味わい。まるでミニパフェのようなグラスデザートです。

*キーツマンゴーの提供時期は変更になる場合がございます。



【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
- TEL: 03-3572-2147
- 営業時間: 11:00~21:00
- 定休日: 年末年始
- URL: <https://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