

## 旬の醍醐味！8月はいちじく、マンゴー、黄金桃！ 『2018 真夏のパフェフェア』第2弾スタート♪

資生堂パーラーは、2018年8月1日(水)から8月31日(金)までの期間、銀座本店 サロン・ド・カフェにて『2018 真夏のパフェフェア』第2弾を開催しています。産地や旬にこだわったフルーツをメインにした恒例のパフェフェア。8月は、いちじく、マンゴー、黄金桃と白桃が登場。カットの仕方を工夫し、食感も楽しめるように仕立てました。さらに、7月に引き続き、長野県信州畑工房にある資生堂パーラー専用ハウスで採れた「夏秋いちご“恋姫”」のストロベリーパフェ(通常版/低糖質版)をご用意しています。パフェが4種類揃う圧巻の期間も、ここでしか味わえない華やかなパフェで、銀座の夏を満喫してください。



### 『2018 真夏のパフェフェア』第2弾:2018年8月1日(水)～8月31日(金)

(写真左から)

#### 「国産 黄金桃と白桃のオリエンタルパフェ」1,980円(税込)

ジューシーな国産の黄金桃と白桃のコンポートに抹茶アイスクリームを合わせたオリエンタルな仕上がりのパフェ。桃はその時に一番旬な産地のものを使用。いちごソースがアクセントになっています。昭和35年頃に誕生した資生堂パーラーオリジナルパフェでレトロ感もお楽しみください。

#### 「和歌山県 紀の川市産 いちじくのパフェ」2,160円(税込)

旬のいちじくをフレッシュのまま贅沢に楽しめるようにこだわり仕立てました。ロゼワインのコンポート、ソース、シャーベット、チュールなどにも使い、丸ごといちじくを感じられます。情熱的な赤いパフェはいちじくとりんごのジュレがアクセント。真夏を感じてください。

#### 「沖縄県産 アップルマンゴーのパフェ」2,580円(税込)

太陽の恵みをいっぱい浴びて育った沖縄県産のマンゴーを贅沢に使い、カットの仕方を変えることで食感も楽しめるよう盛り付けました。トロピカルな自家製マンゴーシャーベットとエキゾチックソース、ミルクアイスクリーム、クランベリーソースで真夏を感じるひとときをお過ごしください。濃厚なコクを感じる一番美味しい旬のもののご用意のため、8月中旬からはキーツマンゴーで登場の予定です。

#### 「長野県 信州畑工房産 恋姫のストロベリーパフェ」1,890円(税込)

信州畑工房が所有する資生堂パーラー専用のハウスで採れた「夏秋いちご“恋姫”」を使った逸品。関東では珍しい希少な品種をソースにも使いパフェに仕立てました。この地域独特の気候だからこそその夏から秋でも美味しい苺は爽やかな酸味が広がり、伝統のバニラアイスクリームとの相性も抜群。この時期ならではの苺を味わってください。

●恋姫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)

※提供品は写真と異なる場合がございます。※フルーツの入荷状況により、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。

#### <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)
- 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](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)