



## 資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店 秋の味覚が詰まったオリジナルパフェをご用意！ハロウィンパフェも登場♪

資生堂パーラーは、サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店にて、10月・11月限定の秋薫る新作パフェをご用意しています。旬のフルーツをメインにバランスよく仕立てた、りんご&キャラメル、キウイ&ヨーグルト、洋ナシ&ラズベリーの3種です。この時期ならではの「かぼちゃ&紫いものハロウィンパフェ」(10月限定)も登場しています。また、季節のフレンチトーストは滋味深いマロンに衣替え。食欲の秋と芸術の秋を美しいパフェでお楽しみください。



◆2018年10月1日(月)～11月30日(金)限定(ラゾーナ川崎店オリジナル)

### 『ベビーポワールとクレマカタラーナ

シヨコラとベリーのソースと共に』 1,620円(税込)



旬の洋ナシと相性のよいベリー、さらにザクザクした食感が楽しめる組み合わせを考え、見た目も愛らしく仕立てました。スペインの伝統的なデザート「クレマカタラーナ」に、白胡椒、シナモン、レモンをきかせてコンポートした洋ナシを添えています。ミルクチョコレートで作ったガトーシヨコラとベリーソース、ラズベリーソルベ、塩のきいたサブレなど、味わい豊かなパフェです。

### 『りんごとキャラメルアイスのパフェ

シナモン風味のチュロスを入れて』 1,620円(税込)



見た目から秋を存分に楽しめるパフェは、りんごのコンポートにカルヴァドスの香るカスタードクリーム、シナモン風味のチュロスを添えました。フロランタンやプラリネなどが食感のアクセントとなり、キャラメルアイスクリームやソース、クリームがバランスよく重なり合います。

### 『国産キウイとクリームチーズのミルフィーユ』 1,620円(税込)



10月、11月が旬の国産キウイをヨーグルトソルベやライチの香るソルベ入りのレアチーズ、シュトロイゼルなどと重ね合わせました。こだわりのバターを使った奥深い味わいの自家製パイがアクセントです。国産キウイの甘酸っぱい酸味とチーズのコク、ヨーグルトの爽やかな味わいを楽しめます。

◆2018年10月1日(月)～10月31日(水)限定<ラゾーナ川崎店オリジナル>

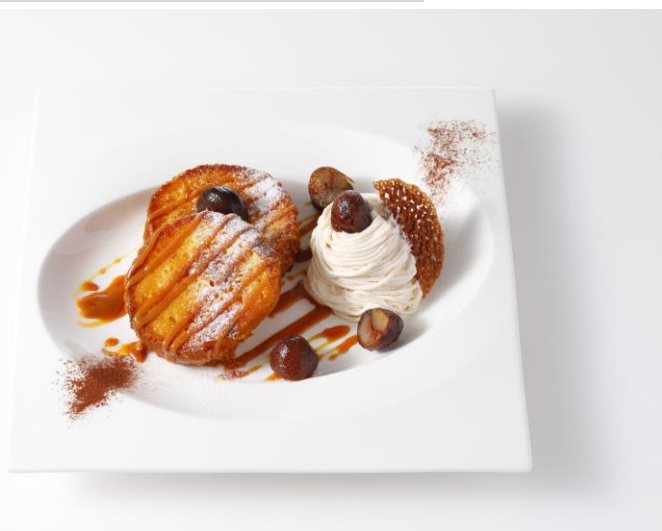
**「かぼちゃと紫いものハロウィンパフェ」 1,620円**



かぼちゃのクリームと紫いものブリュレ、バニラアイスとチョコレートアイスを重ね、ちょっと大人のハロウィンパフェに仕立てました。かぼちゃのケーキやシュトロイゼルがアクセント。上に飾ったジャック・オー・ランタンのチョコレート、ドーム型のアーモンドビスキュイ、ラングドシャがハロウィン気分を盛り上げます。

◆2018年10月1日(月)～11月30日(金)限定<ラゾーナ川崎店オリジナル>

**「季節のフレンチトースト(マロン)」 1,836円**



自家製ブリオッシュで焼き上げたフレンチトーストに、フランス産のマロンペーストで作ったマロンクリーム、やさしい甘さのミルクアイスクリーム、旬のマロンを添えました。秋らしい色合いのキャラメルソースが味わいをより深めます。

※価格は税込です。写真はイメージです。  
※食材の入荷状況により提供期間や内容が変更になる場合がございます。

**■資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店**

住 所：神奈川県川崎市幸区堀川町72-1

ラゾーナ川崎プラザ2F

電話番号：044-874-8593

営業時間：10:00～21:00 (20:30 L.O.)

※軽食・サンドウィッチ(20:15 L.O.)

定休日：無休(施設に準ずる)

U R L：<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)