

旬の新潟県産ル・レクチェ & クリスマスデザートを資生堂パーラーで♪

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて、旬の新潟県産ル・レクチェなどを使った季節のデザートをご用意しています。クリスマスパフェはベリーをメインにクリスマスらしい色合いで登場。ル・レクチェを一晩かけてコンポートし仕立てた温かいデザートは寒い季節にぴったりな大人の味わいです。12月25日(火)まではクリスマスをイメージした盛り付けでさらに彩りを添えます。クリスマスツリーを飾った店内で笑顔あふれるひと時をお過ごしください。



◎12月1日(土)～12月25日(火)

◆「クリスマス・ルージュパフェ」1,980円

ルージュのような数種のベリーに、新潟県産ル・レクチェを飾り、華やかで上品な銀座のクリスマスを演出しました。複数のハーブをブレンドし香り付けした自家製フランボワーズソルベとチョコレートアイスクリーム、濃厚で甘酸っぱい特製ベリーソースが気分を盛り上げます。さらにパフェグラス底には苺、フランボワーズ、ブルーベリーと苺ゼリーが入り食感も楽しめます。

◎12月1日(土)～12月29日(土)

◆「新潟県 渡辺果樹園産 ル・レクチェのロティー」1,980円(コーヒーまたは紅茶またはハーブティーのカップサービス付)

シナモンやグローブなどスパイスを効かせてコンポートしたル・レクチェをオーブンでローストし、ドライいちじくとスウィートベリーティーのあたたかいソースと合わせました。大人の味わいをお楽しみください。

◆「12月の資生堂パーラー物語」(コーヒーまたは紅茶のカップサービス付) 2,450円

資生堂パーラー定番のストロベリーパフェ、チョコレートパフェ、プリンに、旬のスイーツ3品とフルーツからなるプレートデザート。12月はクリスマスをイメージしたスイーツを盛り合わせました。

ベリーのエクレア、苺・りんご・ローズが三層となったゼリー、ツリー仕立てのピスタチオムースなど、様々な味わいを楽しめます。



《旬のおすすめ》

◆「青森県おりかさ蜜ツ星農園産 紅の夢のアイスクリームソーダ」1,130 円

鮮やかな赤い果肉と、渋みが無くほどよい酸味が特徴的なりんご“紅の夢”を搾り、天然色を活かしたシロップを作りました。伝統のアイスクリームとりんごの爽やかさが溶け込み、ほんわかした穏やかな時間を導きます。優しいピンクの色合いとともに楽しみください。



◆「山口県 宗像市産“かおり野”のストロベリーパフェ」1,890 円



爽やかな甘みと穏やかな酸味が特長で、上品な香りが広がる苺“かおり野”を使った期間限定のストロベリーパフェです。

◎12月26日(水)～29日(土)までの4日間

◆「新潟県 渡辺果樹園産 ル・レクチェのパフェ」1,980 円

モーツァルトを聴かせながら熟成させた風味豊かな“ル・レクチェ”のパフェです。まろやかで上品な甘さとキャラメルの香ばしさを効かせたプラリネソースとの組み合わせにより、優しく奥深い味わいを広げます。



※フルーツの入荷状況により、ご提供できない場合がございます。
※ご提供商品は写真と異なる場合がございます(クリスマス仕立てのものは12月26日より盛り付けが変わります)。
※価格は全て税込です。

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)
※2018年1月3日(木)、4日(金)は11:30～20:00(L.O.19:30)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業) ※12月の月曜日は全て営業
※12月30日(日)～2018年1月2日(水)は休業
- URL <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)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp