

## 新潟県産春イチゴ「越後姫」のストロベリーパフェを満喫♪

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて2019年4月2日(火)から4月30日(火・祝)まで、新潟県のオリジナル品種「越後姫」のストロベリーパフェをご用意いたします。ジューシーで香り高く、甘みが強い“春に旬を迎える苺”をひとつのパフェに約7個分使い仕立てます。また、春らしい色合いの『春の国産フルーツパフェ』も登場。みずみずしい柑橘で仕立てたパフェは味わいも爽やか。フルーツと自家製アイスクリーム・ソースとの相性抜群な、この時期ならではのデザートは新しい季節のスタートにぴったりです。



### 『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品種「越後姫」をソースにまで贅沢に使ったストロベリーパフェです。とてもやわらかい果実は、“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長です。

冬の日照時間が短い新潟県の気候に合わせて開発された品種で、冬の間にじっくり熟すため、関東など主要産地の苺が酸味を増す中、春(4月)でも大粒で、酸味が少ない、甘みの強い果実をお楽しみいただけます。

資生堂パーラー伝統の濃厚ながらさっぱりとした味わいのバニラアイスクリームとの相性も抜群です。

### 『春の国産フルーツパフェ』 1,980円(税込)

文旦、デコポン、清見オレンジなど春の訪れを感じる柑橘を中心に、メロンや青森カシスなど、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。みずみず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。

\*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。

\*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 <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)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)