

## 6月限定“静岡県産クラウンメロン”満喫のデザートが登場♪

資生堂パーラーは、6月1日(土)より銀座本店 サロン・ド・カフェにて、今が旬の静岡県産クラウンメロンを贅沢に使ったパフェやデザート、アイスクリームソーダをご用意しています。ジューシーでとろけるような食感と芳醇な香りを楽しめるよう、仕立てやカットにもこだわりました。皿盛りデザートはひと皿の中にクラウンメロンをムースやスープなどに変化させて盛り合わせました。パフェはメロンを丸くカットすることで、伝統のバニラアイスクリームや抹茶のソースなどとのマリージュをより感じられるように仕立てています。この季節ならではの爽やかな色彩と味わいのデザートをお楽しみください。



### 『静岡県 袋井地区産 クラウンメロンのムース』 1,980円(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付/カップサービス)

マスクメロンの王様と称されるクラウンメロンをこのひと皿で楽しめるように、ムースやスープにも仕立て盛り合わせました。ハイビスカスゼリーと白桃のコンポートをメロンミルクスープの中に一緒に浮かべ、食感と味わいのアクセントにしています。ピンクのハイビスカスチュールとエディブルフラワーが彩りを添え、可愛い見た目も甘さを際立たせます。

### 『静岡県 袋井地区産 クラウンメロンのパフェ』 1,980円

クラウンメロンをフレッシュ、ソルベ、ピューレ、ゼリーなど贅沢に使用した珠玉のパフェです。とろけるようなみずみずしい果肉からは芳醇な香り、濃厚な甘さが豊かに広がり、メロンの香りが口いっぱいに広がります。さらに静岡県産のお茶「霧の音」を使った別添えの抹茶ソースをかけると、きりっとした渋みを与え、ひとつで2度楽しめるパフェです。薄焼きクッキーで作った小さなメロンの飾りもキュート。

### 『静岡県 袋井地区産 クラウンメロンのアイスクリームソーダ』 1,130円

旬を迎えたクラウンメロンでシロップを作り仕上げました。芳醇な甘さが広がる至高の一杯はメロンそのものの味わいです。

### 『フルーツサンドウィッチ(静岡県 袋井地区産 クラウンメロン)』 1,630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きは2,200円



旬のフルーツ1種を含む全7種のフルーツを甘さ控えめの生クリームと合わせ、軽くトーストしたレーズンパンでサンドしたフルーツサンドウィッチ。6月は静岡県産のクラウンメロンで仕立てます。甘く爽やかなメロンとなめらかなクリーム、香ばしいパンのマリージュを楽しめます。ビタースイートな大人の風味が特長の千葉県産“からずざんしょう”の完熟生はちみつ、旬のフルーツコンポートを添えた美しい一皿です。

※フルーツの入荷状況によりメニュー内容及び提供期間が変更になる場合がございます。  
※写真はイメージです。価格は全て税込となります。

#### 【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)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業)
- 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)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)