



## サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店オリジナル 季節のアシェットデザートでおしゃれな秋のひとときを

資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店は、2019年11月1日(金)より、個性的なオリジナル皿盛りデザートをご用意いたします。シェフが旬を目でも楽しめるようにと盛り付けはもちろん、食材の組み合わせと味わいのバランスにこだわりました。川崎のサロン・ド・カフェで秋のひと時をお楽しみください。



●提供期間:2019年11月1日(金)~30日(土)

### 「キャラメルとショコラの秋仕立て 信州産シナノゴールドのソテーを添えて」1,540円

(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付)

旬のリンゴを使った秋の深まりをイメージしたデザートです。プラリネクランチ入りのキャラメルムースとリンゴのコンポートをチョコレートで包み、様々な食感と味わいが織りなす一皿に仕立てました。木の実に見立てたベリーがアクセント。ほろ苦いキャラメルとチョコレートが大人の味わいを醸し出します。

### 「シェフオリジナル 栗のモンブラン カシスのコンフィチュールとアーモンドのヌガー」1,540円

(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付)

チョコレートのバターケーキにマロンムースとクリームを重ね、和三盆とラム酒で風味付けしたメレンゲでデコレーションしたシェフオリジナルの個性的なモンブランです。やわらかい甘さの和三盆と素材全体が絶妙なリアージュ。キャラメルソースとともに楽しみください。

### ●毎週水曜日には限定20食のカフェランチが登場中です。

資生堂パーラーシェフ監修のちょっとラグジュアリーなカフェランチを、毎週水曜日にメニューを変えてご用意いたします。厳選素材と十五穀米と盛り合わせました。

〈メニュー内容〉 \*提供日はホームページを参照または店舗にお問合せください。



ローストビーフ 和風ソース 1,496円

オマール海老のソテー アメリケーヌソース 1,650円

牛ハラミとフォアグラのソテー デミグラスソース 1,496円(写真)

牛フィレ肉のソテー 和風ソース 1,650円

\*ドリンクセット(限定メニューをご注文のお客さまに特別価格)  
コーヒーまたは紅茶またはハーブティー+275円

※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)

<https://parlour.shiseido.co.jp/>

この件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

