

## クリスマスシーズンを盛り上げる 上品で華やかなデザートを資生堂パーラーで♪

資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェは、令和初のクリスマスシーズンを厳選した旬のフルーツなどを使ったデザートで盛り上げます。今年は“クリスマス・ガーデン”をテーマに、数種のベリーや新潟県産ル・レクチェなどで飾られたパフェをはじめ、クリスマスカラーで彩られたお庭のような上品で華やかなデザートが登場。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(日)～12月25日(水)

### ◆「クリスマス・ルージュパフェ」 2,000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。自家製のフランボワーズシャーベット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、ブルーベリーとクランベリーゼリーが入り食感も楽しめます。

◎12月1日(日)～12月29日(日)

### ◆「セチヴェール」 2,100円

口溶けの良いクリームブリュレを甘酸っぱいフランボワーズムースで包んだ愛らしいギフトボックスの周りを、冬ならではのフルーツで飾り心躍る一皿に仕上げました。12月25日まではクリスマスプレート付きでご提供します。

### ◆平日限定「今月の資生堂パーラー物語」(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)

2,600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、カスタードプリンに、旬のスイーツ3品と季節の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。ベリーのパンナコッタ、苺のババロア、岡山県産の希少な「もんげーバナナ®」入りのチョコレートのロールケーキなど、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林檎“紅の夢”のアイスクリームソーダ」

1,150 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、ほんわかとした穏やかなひと時へと導きます。優しいピンクの色合いとともに楽しみください。



◆「長崎県産“かおり野”のストロベリーパフェ」2,000 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。

“かおり野”のストロベリーパフェは、低糖質版(2,000 円)もご用意しています。

◎12月26日(木)～29日(日)までの4日間

◆「新潟県 渡辺果樹園産“ル・レクチェ”のパフェ」2,000 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。まるやかで上品な甘さとキャラメル香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 11:00～21:00(L.O.20:30) 日曜日・祝日 11:00～20:00(L.O.19:30)

※2020年1月3日(金)、4日(土)は11:00～20:00(L.O.19:30)

■ 定 休 日 月曜日(祝日の場合は営業) ※12月には29日まで全て営業

※12月30日(月)～2020年1月2日(木)は休業

■ 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 山崎までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099(直通) / Mail: [kouji.yamasaki@shiseido.com](mailto:kouji.yamasaki@shiseido.com)