

## リニューアルオープン 1 周年！ 資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェの限定メニュー

資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェでは、2020年11月1日（日）から11月29日（日）までの期間、季節の限定メニューをご用意します。また、リニューアル1周年を記念したメニュー「サロン・ド・カフェ スペシャルプレート」が登場。伝統メニューと季節のデザート、選べるサンデーを盛り合わせ、ワクワクお楽しみいただけるよう仕立てました。晩秋の移ろいゆく季節を、旬の味わいとともにお楽しみください。



◆リニューアル1周年記念メニュー「サロン・ド・カフェ スペシャルプレート」 2,700円（税込）  
※ドリンク付・数量限定



3種からお好みのひとつを選べるサンデーや、ワクワク楽しめるデザートを一皿に盛り合わせたスペシャルプレートです。

- ・スパークリングアップルソーダ（ノンアルコール）
- ・ミニサンデー  
\* お好みのものをおひとつお選びください  
（ストロベリー/チョコレート/ジャマイカ）
- ・恋姫のショートケーキ
- ・百年紅玉のあたたかい壺チーズケーキ
- ・季節フルーツのチョコレートフォンデュ
- ・プティフール
- ・コーヒー

◆「九州産 和栗のモンブランパフェ ジャージーミルク仕立て」 2,400円（税込）



アイスクリーム、マロンクリーム、生クリームなど素材すべてにこだわり仕立てた和栗を使用したパフェです。

長野県八ヶ岳野辺山高原で育ったジャージー牛のミルクを使い、資生堂パーラー伝統のレシピをもとに、3種のアイスクリーム（バニラ、ミルク、マロン）を製造し使用しています。

◆「山形県東根市 岡田果樹園産 ラ・フランスのメープルパフェ」 2,200円（税込）



完熟を迎えたラ・フランスを使用したパフェです。芳醇な香りと、とろけるような甘さが口いっぱいに広がるラ・フランスの味わいをお楽しみください。

◆「フルーツサンド“山形県産ラ・フランス”」単品：¥1,700（税込）

旬のフルーツと厳選したフルーツを7種類使用し、自慢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ました。ビタースイートな大人の風味が特長の千葉県産”からずんしょう”の完熟生はちみつ、旬のフルーツコンポートと共に召し上がりください。



◆「秋のフルーツアンサンブル」 2,100円（税込）

※ドリンク付



旬の栗をメインにピーカンナッツを使用したあたたかい栗のケーキ、秋のフルーツやムースを添えたデザートです。

※食材の入荷状況により、メニュー内容およ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。提供品は写真と異なる場合がございます。

【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 11:00～21:00（L.O. 20:30）

日曜日・祝日 11:00～20:00（L.O. 19:30）

定 休 日 月曜日（祝日は営業）、年末年始

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 日比（ひび）までお願いいたします。

Mail:yuka.hibi@shiseido.com