

もうすぐ夏！「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、2021年6月1日（火）から6月30日（水）までの期間、『静岡県 袋井地区産“クラウンメロン”のパフェ』や『山形県産“佐藤錦”のスペシャルパフェ』など、季節ならではの限定メニューを展開します。また、定番人気の「ストロベリーパフェ」は時期に合わせた美味しい夏いちごも登場。

夏の兆しを感じられるこの季節に、とっておきのデザートたちを銀座でお楽しみください。



(写真左より)

◆『徳島県 三好郡 東みよし町産 “アスカルビー” のストロベリーパフェ』 2,000円（税込）

赤く輝く宝石“ルビー”のように色艶が美しい苺“アスカルビー”をソースにも使用したパフェです。

◆『静岡県 袋井地区産 “クラウンメロン” のパフェ』 2,500円（税込）

マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”を使用したパフェです。とろけるようにやわらかい果肉は、濃厚な甘さと芳醇な香りが広がります。

◆『山形県産 “佐藤錦” のスペシャルパフェ』 2,600円（税込）

* 展開期間 6月中旬～予定

山形県を代表するさくらんぼ“佐藤錦”を天童市、東根市の契約農家から取り寄せて使用したパフェです。宝石のように輝く赤い果実はぷりっと弾力があり、溢れる果汁から爽やかな酸味が広がります。

◆『山梨県 富士吉田市産 “富士夏媛” のプレミアムストロベリーパフェ』 3,500円（税込）

* 展開期間 6月1日～中旬まで

富士山の麓でじっくり丹念に育てられた夏いちごを使用したパフェです。

◆『北海道産 “夏瑞” のプレミアムストロベリーパフェ』 3,500円（税込）

* 展開期間 6月中旬～

夏いちごの中でも大粒で、甘く、香り高い品種のパフェです。



◆『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』 1,150円（税込）〈写真左〉

◆『メロンアソート』 2,100円（税込）*ドリンク付 〈写真右〉



静岡県 袋井地区産“クラウンメロン”の果肉を絞ってシロップを作りました。伝統のバニラアイスクリームを浮かべた至高の一杯です。

旬のマスクメロンを使い、メロンムース、メロンクリーム、メロンシャーベット等、様々な味わいと食感と共に、ジューシーな甘さと芳醇な香りで潤いが広がります。

◆『資生堂パーラー物語』 2,600円（税込）*ドリンク付

銀座本店サロン・ド・カフェの伝統メニューと季節メニューを一度にお楽しみいただける、数量限定のアシェットセールです。季節メニューは月替わりでご用意しております。

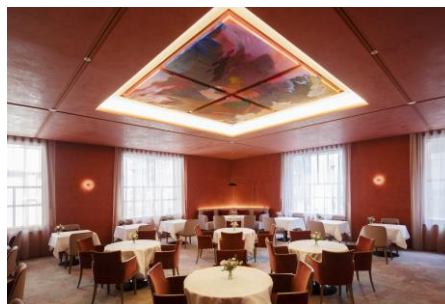
- ミニストロベリーパフェ
- ミニカスタードプリン
- ミニチョコレートパフェ
- ブルーベリーパンナコッタ
- メロンムース
- 季節のフルーツ
- フォレノワール



※資生堂パーラーでは、感染予防策を講じ営業しております。
※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。
※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 ※当面の間、20:00 閉店となっております
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