

“ラ・フランス”メニューが登場♪ 「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11月2日（火）から11月30日（火）までの期間、季節の味覚をスイーツで楽しめるメニューをご提供します。今月は、旬の「ラ・フランス」を使用したメニューの数々が登場。パフェやフルーツサンド、アイスクリームソーダとバリエーション豊かに揃えました。また、大人気の『九州産 和栗のモンブランパフェ』も10月に続きご提供します。季節素材の魅力を存分に引き出したメニューは今だけの味わいです。特別なスイーツを銀座でお楽しみください。



◆『山形県東根市産 岡田果樹園ラ・フランスのメープルパフェ』 2,300円（税込）〈写真左〉

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。

◆『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』 2,500円（税込）〈写真中央〉

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を洗練させ仕立てた和栗のパフェです。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ベースに3種（バニラ、ミルク、マロン）のアイスクリームを作り上げました。

◆『長野県産 信州畑工房“恋姫”のストロベリーパフェ』 2,100円（税込）〈写真右〉

資生堂パーラー専用ハウスで採れた夏秋いちご“恋姫”を使用したパフェです。綺麗な水と空気、太陽の恵みをいっぱい浴びて実った赤い宝石“恋姫”の甘酸っぱい味わいをお楽しみください。

◆『山形県東根市産 岡田果樹園“ラ・フランス”のフルーツサンドウィッチ』 1,700円（税込）*単品



旬のラ・フランスをメインに数種のフルーツを加えました。
“はあもにい養蜂部”が手がける天然非加熱の希少なはちみつと共に召し上がりください。

★ドリンクセット +600円

◆『山形県東根市産 岡田果樹園産 “ラ・フランス” のアイスクリームソーダ』 1,150 円（税込）



芳醇な香りと、まろやかで上品な甘さのラ・フランスをシロップに仕上げました。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。

【数量限定】

◆『今月の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味わえる、数量限定のアシェットデザートです。季節メニューは月替わりでご用意しております。まるで物語を紡ぐようなスイーツの数々をお楽しみください。

- ・ミニストロベリーパフェ
- ・ミニチョコレートパフェ
- ・ミニカスタードプリン
- ・季節のフルーツ
- ・あったかマロンパイ
- ・洋梨のクレープ
- ・プラリネとミルクのパンナコッタ

※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 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