

資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェのおすすめデザート 旬の枇杷パフェやグリオットを使ったデザートプレートが登場♪

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」5月は、年を重ねるごとにまろやかな味になる樹で実った旬の枇杷を使用したパフェと2種類のストロベリーパフェをご提供いたします。先月より好評の“越後姫”を数量限定でご用意するほか“アスカルビー”を使ったストロベリーパフェを展開。またグリオットをメインとしたデザートプレートもお楽しみいただけます。是非この機会にお召し上がりください。



期間：2022年5月1日（日）～ 5月31日（火）

◆『長崎県 大瀬戸地区産 枇杷パフェ』2,700円（税込）

年を重ねるごとにまろやかな味になる樹で実った枇杷を使用してパフェに仕立てました。枇杷のみずみずしく潤う上品な甘さをお楽しみください。

◆『新潟県 新発田市産“越後姫”のスペシャルストロベリーパフェ』2,600円（税込）※【数量限定】

新潟県のオリジナル苺“越後姫”。雪国の気象条件の中で養分を蓄えて育ちました。特長的な表面は果肉の柔らかさの証であり、ジューシーで香り高い上質な苺です。苺ソースにも“越後姫”を使用しております。

◆『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』2,200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。

「5月おすすめのデザートプレート♪」 期間：2022年5月1日（日）～ 5月31日（火）



◆グリオットのバリエーションデザート
（コーヒーまたは紅茶またはハーブティー／
カップサービス）2,100円（税込）

グリオットをメインにシャーベットやマシュマロ、ムースなど、さまざまな製法で仕立てました。いろいろな食感をお楽しみください。

◆資生堂パーラー物語【平日限定・数量限定】
（コーヒーまたは紅茶またはハーブティー／
カップサービス）2,700円（税込）

さまざまなデザートを少しずつお楽しみいただける色鮮やかなデザートプレートです。



【新登場♪】

◆クロワッサンのフルーツサンド1,700円（税込）

長崎県大瀬戸地区産“枇杷”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」とともに。

※“はあもにい養蜂部”のはちみつとは…千葉県上総地方の豊かな里山で採蜜された、花粉除去や加熱処理など一切手を加えていない天然非加熱の希少な完熟生はちみつです。（はあもにいソーシャルファームより）



※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。
※こちらの情報は2022年4月時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合があります。

【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 山岸 までお願いいたします。
Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com