



「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」  
いよいよ夏本番！旬のフルーツや夏をイメージしたデザートが勢ぞろい。  
『2022 真夏のパフェフェア 第1弾』もスタートします。

「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」では2022年7月1日(金)より期間限定にて、飲料長が厳選した旬を迎えた生命力溢れるフルーツを使い、夏をイメージしたこだわりのデザートをご提供いたします。また、恒例の『2022 真夏のパフェフェア第1弾』も、2022年7月1日(金)～7月31日(日)の期間にて開催。産地や品種にこだわり厳選した山梨県明野産 ブルーベリー、和歌山県産“あら川の桃”、宮崎県産 完熟マンゴー、北海道産“紅秀峰”のパフェはオリジナルのアイスクリームやソースとそれぞれのマリアージュをご堪能いただけます。いよいよ夏本番、是非この機会に存分にお楽しみください。



◆季節のデザートプレート

◆展開期間:2021年7月1日(木)～8月31日(水)

◆『スイーツコレクション(夏)』2,500円 (写真左)

夏をイメージして仕立てたデザートヴァリエーションです。個性豊かなスイーツをお楽しみください。

白桃のムース/ライスペーパーで包まれたカクテルフルーツ/ライチのソルベ/マンゴーとパッションフルーツのソルベ/ゴールデンパインとライムのマリネ ミルフィーユ仕立て/クレマ・カタラーナ/ブルーベリーのムース/アップルマンゴープリン

◆『デリス オ ペーシュ』1,750円 (写真右上)

白桃と赤桃で仕立てたデザートです。桃のコンポートを加えたクラフティと、風味豊かでなめらかな味わいの白桃ムース、程よい酸味と香り高い赤桃のクリームを重ねました。

◆展開期間:2021年7月1日(木)～7月31日(土)

◆『ヴァシュラン オ スリーズ』1,750円 (写真右下)

メレンゲを使用したフランスのデザート「ヴァシュラン」。“佐藤錦”のソルベにコクのあるピスタチオクリームと、爽やかな酸味のフロマージュブランのクリームを重ねました。旬のさくらんぼが主役の夏らしい涼しげな味わいをお楽しみください。

◆MIDSUMMER PARFAIT FAIR “真夏のパフェフェア”第1弾

◆展開期間:2021年7月1日(木)～7月31日(土)



\* 写真左より

『山梨県明野産 ブルーベリーのパフェ』 1,925 円

山梨県明野は標高 700 メートルに位置し、日照時間日本一の町です。太陽の恵みをたくさん浴び、自然豊かな環境で育った大粒のブルーベリーを使用しています。ヨーグルトシャーベットやブルーベリーのゼリーやソースが奏でる爽やかな味わいです。

『和歌山県産“あら川の桃”のパフェ』 1,980 円

あら川の桃は、和歌山県紀の川地区で生産されている代表的なブランド桃です。糖度が高く、果汁が多くとろけるような食感です。やさしい甘さの桃の美味しさが引き立つようにミルクアイスクリームと組み合わせ、桃のソルベやソースで仕立てています。

『宮崎県産 完熟マンゴーのスペシャルパフェ』 2,400 円

甘くて濃厚な宮崎県産の完熟マンゴーを贅沢に盛り付け、マンゴーとパッションフルーツのシャーベットやアロエ、ミルクアイスクリーム、マンゴーソースなどで仕立てました。上に飾ったクランベリーゼリーとロイヤルティーツで食感も楽しめます。

『北海道産“紅秀峰” さくらんぼのパフェ』 1,925 円

佐藤錦より2週間ほど遅れて収穫される品種で、実が締まった食感で食べ応えがあるのが特徴です。上質な卵とクリームで作ったクレームブリュレや、爽やかな酸味のレモンゼリーと品のある香り高いロゼワインで作ったゼリー、ライチのソルベの上品な味わいが旬の紅秀峰を引き立てます。

ドリンクセット +330 円 コーヒーまたは紅茶またはハーブティー

\* こちらの限定メニューをご注文のお客さまに特別価格にてご提供いたします。

\* 価格は税込表記です。

\* ご予約はできかねますので、ご了承ください。

\* デコレーションの一部が変更となる場合があります。

\* 産地を指定しているフルーツは、デコレーションとして使用しております。

\* 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。

◆ラゾーナ川崎店限定のホールケーキをご用意しました。大切な記念日やハレの日をお祝いしましょう。



『ガトーフレーズ』



『季節のフルーツタルト』



『ムース オ ショコラ』

5号(15 cm) 各 4,860 円 / 6号(18 cm) 各 6,480 円

…… 事前のご予約を店頭またはお電話にて承ります ……

TEL:044-874-8593 (受付時間 11:00~17:00)

当日お持ち帰り3時間前までのご注文にてお受け取りが可能です。

\* ホールケーキは事前予約制・店頭受取・お持ち帰り用です。

\* 商品の特性上、生ケーキのお持ち運びは2時間を上限とさせていただきます。

\* 受注状況により、お受け取り日時のご希望に添えない場合もございますので係員にご確認ください。

\* 特別なケーキをご希望のお客さまは、ご相談ください。

\* 写真はイメージです。



【資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店】

■住所 神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ2F

■電話番号 044-874-8593

■営業時間 10:00~21:00(食事L.O.20:15 / 喫茶L.O.20:30)

\* 当面の間、営業時間を下記の通り変更しております。

11:00~21:00(食事L.O.20:15 / 喫茶L.O.20:30)

■定休日 無休(施設に準ずる)

■URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>



\* 営業時間は急遽変更になる場合がございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。

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 徳丸までお願いいたします。

Mail: [junko.tokumaru@shiseido.com](mailto:junko.tokumaru@shiseido.com)