

岐阜県産の大粒苺「美濃娘」や香川県産の果汁いっぱいの苺「さぬきひめ」を使った2種類のストロベリーパフェが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」は、2022年12月26日（月）より岐阜県産や香川県産の苺を使ったストロベリーパフェが登場します。ちょっとリッチな大粒の苺“美濃娘”を丸ごとひと粒パフェにトッピングしご提供いたします。アシェットデセールには、りんごを使ったフランスの伝統菓子のひとつでもあるピュイダムールを展開。是非一緒にお楽しみください。



『おすすめパフェ』 期間：2022年12月26日（月）～ 2023年1月31日（火）

◆【数量限定】『岐阜県 揖斐郡産“美濃娘”のプレミアムストロベリーパフェ』3,800円（税込）

“美濃娘”は果肉が白く旨味と風味がとても良いのが特長の苺です。大粒の葉付き苺を丸ごと一粒トッピングに使用し食べ応えも十分。アイスクリームやソースにも“美濃娘”を使った数量限定のパフェです。

◆『香川県産“さぬきひめ”のストロベリーパフェ』2,400円（税込）

たくさんの人に可愛がってもらいたいとの想いを込めて名付けられた苺“さぬきひめ”を使用したパフェです。果汁があふれ、甘さと香りが口いっぱいに広がる余韻をお楽しみください。

『おすすめデザート』 期間：2022年12月26日（月）～ 2023年1月31日（火）



◆『りんごのピュイダムール ピスタチオアイスクリームを添えて』2,400円（税込）（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）

ピュイダムールの和訳は“愛の泉”。フランスの伝統菓子のひとつでもあるピュイダムールは、大切な方との素敵な時間を過ごすデザートとしてもぴったりです。

パイの器の中にはりんごのソテーが敷き詰められ、セミドライりんごやチョコレートを添えました。

期間：2022年12月26日（月）～ 2023年1月31日（火）

◆【平日限定・数量限定】『今月の資生堂パーラー物語』3,000円（税込）
（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）

柚子香るジャムと抹茶のシフォンケーキ、薄くカットして焼き上げたりんごがのったキャラメルケーキに、はちみつのサワークリームを添えて。冷凍したチョコレートフレークや焼きバナナをトッピングしたバナナプリンのほか様々なフルーツも盛り付けられ、資生堂パーラー定番のパフェやプリンもプチサイズでお楽しみいただけるワンプレートのデザートです。

※2022年12月30日（金）～ 2023年1月9日（月）の期間は提供を休止させていただきます。



※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12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（12月30日～1月2日）
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