

今が旬！産地限定の苺“ももかベリー”“ふくはる香”“濃姫”のパフェが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2023年2月1日（水）から静岡県産の希少な苺“ももかベリー”や福島県産の貴重な大粒苺“ふくはる香”、岐阜県産の苺“濃姫”を使ったストロベリーパフェが勢ぞろい。

また、アシェットデセールには様々な国のチョコレートと色々な食感が楽しめる『バリエーションプレート』、『今月の資生堂パーラー物語』もおすすめです。

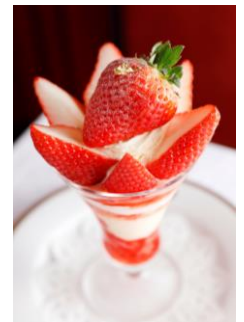


◆『おすすめパフェ』

◆提供期間：2023年2月1日（水）～ 2023年2月28日（火）

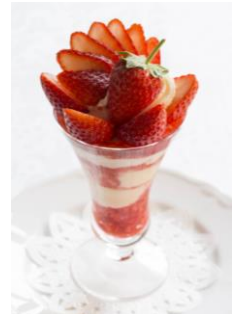
◆【数量限定】『静岡県産“ももかベリー”のプレミアムストロベリーパフェ』3,800円

静岡県産「苺屋山崎」の希少な苺「ももかベリー」は市場であまり流通しておらず、果肉は白くて甘味が強い、酸味が控えめでほのかに桃のような香りが特長の苺です。



◆『福島県鏡石町産“ふくはる香”のスペシャルストロベリーパフェ』2,800円

福島県内でも生産農家が少なく貴重な大粒の苺です。華やかな香りと甘さが特長で余韻が楽しめる、栽培方法にもこだわった品種です。華やかなデコレーションでご提供いたします。



◆『岐阜県産“濃姫”のストロベリーパフェ』2,400円

岐阜県のオリジナル品種“濃姫”を使用したパフェです。高貴な香りが放たれる果肉は柔らかく甘酸っぱい味わいが口いっぱい広がります。



◆季節のアシェットデセール

◆提供期間：2023年2月1日（水）～ 2023年2月28日（火）



◆『様々な国のチョコレートを色々な食感で楽しむ
バリエーションプレート』2,400円

（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）

ベルギー産のルビーチョコレートはムースに、フランス産のチョコレートはクリームに、イタリア産のチョコレートはトリュフに仕立て、様々な国のチョコレートを違ったスタイルで味わえる一皿です。苺のクッキーやラズベリーのジュレ、数種類のフルーツも合わせてお楽しみください。

◆【平日限定・数量限定】『今月の資生堂パーラー物語』3,000円

（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）

オレンジのクリーム入りクレープとキャラメルソース、可愛らしい苺入りチーズクリームのカプセ、ライチのジュレに赤桃のクリームとバラの花びらを乗せたグラスデザート、ルビーチョコレートと苺をトッピングしたマカロンなど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。



※価格は税込表記です。

※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2023年1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）

URL <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