

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 メロンの王様“クラウンメロン”のパフェ、“梅とアプリコット”のデザートが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2023年6月1日(木)～6月30日(金)までの期間、マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”のパフェ、甘酸っぱい梅とアプリコットのハーモニーやサクサクの食感がお楽しみいただける爽やかなひと皿など、この季節ならではのデザートを展開いたします。夏本番を前に、季節の移ろいを感じながら、彩り豊かで贅沢な味わいのデザートをサロン・ド・カフェの心地よい空間で是非お楽しみください。



【今月のおすすめデザート&パフェ】

◆提供期間:2023年6月1日(木)～6月30日(金)

◆『静岡県 袋井地区産“クラウンメロン”のパフェ』2,700円 *写真左上

マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”を使用したパフェです。とろけるようにやわらかい果肉は、甘さと芳醇な香りがひと口ごとに広がっていきます。

◆『和歌山県産梅とアプリコットのヴァッシュラン 初夏の装い』2,600円 *写真右上

甘酸っぱさが際立つ梅とアプリコット、生クリーム of 甘さとサクサクしたメレンゲの食感が楽しい爽やかな一品です。アプリコットソルベと共にお召し上がりください。

◆『山形県産“佐藤錦”のパフェ』2,900円 *写真左下

*提供期間:6月中旬頃～

山形県を代表するさくらんぼ“佐藤錦”を使用したパフェです。宝石のように輝く赤い果実はぷりっと弾力があり、溢れる果汁から爽やかな酸味が広がります。

◆『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』2,500円 *写真右下

*提供期間:6月中旬頃まで

赤く輝く宝石“ルビー”のように美しい色艶の苺“アスカルビー”をソースにも使ったパフェです。



【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)

◆提供期間:2023年6月1日(木)～6月30日(金)



資生堂パーラー定番のストロベリーパフェ、チョコレートパフェ、カスタードプリンに、月替わりで季節のデザートをご堪能いただけるパリエーション豊かで贅沢なプレートです。

- ・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
- ・メロンジュレとシャンパンのムース
- ・ガトーショコラ ラズベリーパルフェ
- ・ジャスミンムースとライチのジュレ

* 価格は税込表記です。

* 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。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 5 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