

みずみずしい旬のフルーツパフェが今年も登場！ 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」の“2023 真夏のパフェフェア”

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2023年7月1日(土)から7月30日(日)までの期間、“2023 真夏のパフェフェア”第1弾を展開します。



◆“2023 真夏のパフェフェア”第1弾

◆展開期間:2023年7月1日(土)～7月30日(日)

『和歌山県 紀の川市産“あら川の桃”のパフェ』や『沖縄県産“アップルマンゴー”のスペシャルパフェ』など、盛り付けも新たに4種のパフェを展開します。この時季ならではの産地直送のフルーツをふんだんに使用した、夏らしいフルーツパフェをこの機会に是非お召し上がりください。



◆『岐阜県 揖斐郡産 ブルーベリーのパフェ』

2,600円

プチとした食感の中にも美味しさが凝縮された大粒のブルーベリーを使用したパフェです。ブルーベリーの甘酸っぱい味わいとミルクアイスクリームのマリアージュをお楽しみください。



◆『和歌山県 紀の川市産“あら川の桃”のパフェ』

2,800円

和歌山県のブランド桃“あら川の桃”を使用したパフェです。ギリギリまで樹上で完熟させ、ふわりと香る果肉が柔らかく、豊潤な果汁がお口いっぱい広がります。



◆『沖縄県産 アップルマンゴーのスペシャルパフェ』
3,800 円

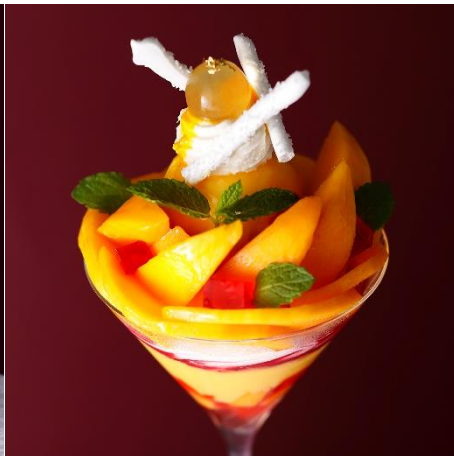
沖縄の温暖な気候の中で太陽を浴びてじっくりと育てられたアップルマンゴーを使用したパフェです。果肉はとろけるように柔らかく、濃厚な味わいが特長です。



◆『長野県産 信州畑工房“恋姫”のストロベリーパフェ』
2,500 円

資生堂パーラー専用ハウスで採れた夏秋いちご“恋姫”を使用したパフェです。綺麗な水と空気、太陽の恵みをいっぱい浴びて実った赤い宝石“恋姫”の甘酸っぱい味わいをご堪能ください。

◆“数量限定”『宮崎県産 仁田脇マンゴー農園“完熟マンゴー”のプレミアムパフェ』 5,000 円
◆展開期間:2023 年 7 月 1 日(土)～



宮崎産の完熟マンゴーを贅沢に盛り付け、マンゴープリンやマンゴーアイスクリーム、バニラアイスクリーム、ハイビスカスゼリー、メレンゲなどを合わせ、彩り豊かなパフェに仕立てました。熟しきって自然落果してから収穫する宮崎マンゴーは、完熟マンゴーと呼ばれ、濃厚な甘味と芳香でとろけるような口溶けの良さが特長です。仁田脇マンゴー農園の完熟マンゴーは、G7 農相会合後の農園視察の際に、その味が高く評価されました。

◆“『真夏のパフェフェア』”第 2 弾
◆展開期間:2023 年 8 月 1 日(火)～ 8 月 31 日(木)



第 2 弾でも、みずみずしい旬のフルーツパフェ 4 種が登場します。こちらもどうぞご期待ください。

*写真左から

- ・『北海道 富良野市産 富良野メロンのパフェ』
- ・『和歌山県 紀の川市産 無花果のパフェ』
- ・『沖縄県産 キーツマンゴーのスペシャルパフェ』 *8月中旬～
- ・『長野県産 信州畑工房“恋姫”のストロベリーパフェ』

- * 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 6 月 23 日時点のものです。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
- 電話番号 03-5537-6231 (予約不可)
- 営業時間 火～土曜日 11:00～21:00 (L.O.20:30)
- 定休日 日曜日・祝日 11:00～20:00 (L.O.19:30)
月曜日 (祝日は営業)、年末年始
- 公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>
- Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/
- Twitter <https://twitter.com/shiseidoparlour>



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・高久までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com sawako.takaku@shiseido.com