

旬のフルーツが贅沢パフェになって勢ぞろい！

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」“真夏のパフェフェア”第2弾

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2023年8月1日(火)から8月31日(木)までの期間、“2023 真夏のパフェフェア”第2弾を展開します。



◆“2023 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)

“真夏のパフェフェア”第2弾では、『北海道 富良野市産 “富良野メロン”のパフェ』や『沖縄県産 キーツマンゴーのスペシャルパフェ』など、真夏に旬を迎えた華やかなフルーツパフェをご用意しました。ジューシーで宝石のような輝きの果実は、産地直送にこだわっています。贅沢なパフェで、銀座の夏のひとときをお過ごしください。



◆『北海道 富良野市産 “富良野メロン”のパフェ』2,800円

北海道のほぼ中央に位置し、山に囲まれた環境下で栽培された“富良野メロン”。収穫からさらに追熟を重ね、完熟を迎えた状態でパフェに仕立てています。果肉は糖度が高くなめらかで、豊かな甘さと芳醇な香りがお口いっぱい広がります。資生堂パーラー伝統のバニラアイスクリームと、丸くり抜いたメロンを盛り付け、クランベリーゼリーやクランベリーソースを添えた色鮮やかなパフェです。



◆『和歌山県 紀の川市産 無花果のパフェ』2,900円

プチプチとした食感と優しい甘さが特長の無花果。和歌山県の温暖な気候と豊かな大地で育て、いちばん美味しい頃合いを見極めた無花果を贅沢に盛り付けています。また、果肉をシャーベット、ソース、赤ワインで煮込んだコンポートにも仕上げ、無花果の様々な味わいをお楽しみいただけます。上品な大人の味わいをご堪能ください。



◆『沖縄県産 キーツマンゴーのスペシャルパフェ』 3,800 円
* 8 月中旬以降のご提供となります。

完熟のタイミングを色・艶から見分けることが難しいことから生産農家が少なく、幻のマンゴーと呼ばれている“キーツマンゴー”。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、とろけるように柔らかい果肉が魅力です。

贅沢に使用した果肉と、アクセントにハイビスカスゼリー、ドラゴンフルーツ、赤すぐりを組み合わせ、トロピカルな雰囲気漂うパフェに仕立てました。

* 8 月中旬までは『沖縄県産 アップルマンゴーのスペシャルパフェ』 3,800 円をご提供します。



◆『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お楽しみください。

※ 資生堂パーラー ※

恋姫 専用ハウス

信州伊那高原いちご 恋姫 RoShime



- * 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 7 月 21 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ございます。

【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)
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
- 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