

## 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 秋に旬を迎える葡萄が主役のパフェやデザートが登場！

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2023年9月1日(金)～9月30日(土)の期間、旬の果実を堪能できる秋のフルーツパフェやデザートを展開します。



◆今月のおすすめパフェ

◆展開期間:2023年9月1日(金)～9月30日(土)



◆『長野県 上田市産

“シャインマスカット”と三種の葡萄パフェ』 2,800 円

気候に恵まれた長野県上田市で育った“シャインマスカット”とおすすめの葡萄三種を使用したパフェです。

なめらかな口あたりのソースやクリームは、甘くジューシーな果肉の美味しさを引き立てます。

みずみずしく広がる、葡萄の豊潤な味わいをお楽しみください。



◆『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“恋姫”は、甘酸っぱい味わいが特長です。

資生堂パーラー伝統のアイスクリームやいちごの美味しさが凝縮されたソースと一緒に召し上がってください。

◆『クレーム・ダンジュと2種の葡萄のマリアージュ』 2,600円

◆展開期間:2023年9月1日(金)～9月30日(土)

ふわりとしたクレーム・ダンジュと、旬の葡萄を使用したデザートです。

“シャインマスカット”や葡萄の果実の美味しさはもちろん、添えられている赤ワインソースや葡萄ソルベの美味しさもお楽しみいただけるひと皿です。

クレーム・ダンジュの下には、白ワインに使われる白葡萄を使って仕立てた、大人な味わいのゼリーを忍ばせています。

パフェとはまた違った葡萄の魅力を堪能してみたいか、がでしょうか。



◆『クロワッサンのフルーツサンドウィッチ』 1,900円

◆展開期間:2023年9月1日(金)～9月30日(土)



「銀座本店 サロン・ド・カフェ」では、旬のフルーツの美味しさをクロワッサンのサンドウィッチでもお召し上がりいただけます。

長野県上田市産の葡萄といちごをメインに、数種のフルーツを加えました。

はあもにい養蜂部が手がける天然非加熱の希少なはちみつを使用しています。

#### ◆サステナビリティページ「資生堂パーラーのパフェに込められた想い」公開中

資生堂パーラー公式サイトサステナビリティページにて、「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」飲料長の橋本和久がパフェに込めた想いを語っています。

多くのお客さまに愛されるパフェには、どんな想いが込められているのでしょうか。

詳しくは下記リンクよりご覧ください。

URL: [https://parlour.shiseido.co.jp/sustainability/p20230809\\_102972/](https://parlour.shiseido.co.jp/sustainability/p20230809_102972/)

\* 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8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/](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 高久 までお願いいたします。

Mail: [sawako.takaku@shiseido.com](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)