

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 深まる秋を感じる和栗や紅芋を使った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10月1日(日)～10月31日(火)の期間、国産和栗や紅芋を贅沢に使用した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10月1日(日)～10月31日(火)



◆『熊本県産 和栗のモンブランパフェ』 3,200円

大粒で濃厚な熊本県産の和栗を主役に、アイスクリーム、マロンクリーム、生クリームなど厳選された素材を使用したパフェです。アールグレイのゼリーやフィアンティーヌが食材の魅力を引き立てます。

アイスクリームは資生堂パーラー伝統のレシピをベースにバニラ、ミルク、マロンの3種類のフレーバーをお楽しみください。



◆『かぼちゃのプリンと紅芋のパフェ』 3,000円

濃厚なかぼちゃのプリンや、紅芋のブランマンジェを盛り付けた秋を感じるパフェです。

紅芋のモンブランの中にはマスカルポーネチーズをしのばせています。

アイスクリームはチョコレートとマスカルポーネチーズの2種を添えました。



◆『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。

◆今月のおすすめデザート

◆『秋のデザート ミルフィーユ仕立て』 2,600 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

◆展開期間：2023年10月1日(日)～10月31日(火)

静岡県産の抹茶“霧の音”を使用したカスタードクリームとエクアドル産チョコレートのクリームをミルフィーユに仕立てました。

ラムレーズンアイスクリームや無花果、ミュール(桑の実)とともに召し上がってください。



* 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9月22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>
- Facebook <https://www.facebook.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