

## 冬の苺を堪能できる資生堂パーラーのストロベリーパフェ 銀座本店サロン・ド・カフェに“美濃娘”や“さぬきひめ”のパフェが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2024年1月3日(水)～1月31日(水)の期間、冬の苺を使った季節のパフェを展開いたします。



### ◆今月のおすすめパフェ

◆展開期間:2024年1月3日(水)～1月31日(水)

旬のフルーツを伝統のアイスクリームやソースと一緒に味わえる「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」の今月のおすすめパフェ。今回は旬を迎えた苺の品種を使ったパフェが登場します。



### ◆【数量限定】『岐阜県 揖斐郡産 “美濃娘”のプレミアムストロベリーパフェ』 3,900円

大粒で果肉が白く、旨味と風味の良さが特長の“美濃娘”を使用したプレミアムなパフェです。フレッシュな果肉だけでなく、“美濃娘”を使って仕立てたアイスクリームもご堪能いただけます。



### ◆『香川県“さぬきひめ”の ストロベリーパフェ』 2,500円

たくさんの人に可愛がってもらいたいという想いを込めて名付けられた苺“さぬきひめ”を使用したパフェです。“さぬきひめ”のみずみずしい果汁と口いっぱい広がる香りをお楽しみください。

◆今月のおすすめデザート

◆『“紅玉”のタルトタタン』 2,700 円

◆展開期間:2024 年 1 月 3 日(水)~1 月 31 日(水)

\* カップサービス付。コーヒー、紅茶、ハーブティーの中からお選びください。



今月のおすすめデザートには“紅玉”が主役のタルトタタンが登場します。果実の皮や芯まで余すことなく使っているため、香りや味わいを存分にお楽しみいただけます。

“紅玉”の特長である爽やかな酸味と、タルトタタンの甘さが織り成すマリアージュが魅力のひとつです。

カルバドスバニラアイスクリームと一緒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 12 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(12月30日~1月2日)  
\* 12月25日(月)は営業いたします。
  
- 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>
- 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](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)