

## 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」で苺を味わう 3月限定のアイスクリームソーダやストロベリーパフェ

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2024年3月1日(金)～31日(日)の期間、『今月のおすすめパフェ』などの期間限定メニューを展開いたします。



### ◆冬の苺の美味しさが味わえるパフェやアイスクリームソーダが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、苺を堪能できるこの時季ならではの期間限定メニューを展開します。旬のフルーツを使った『今月のおすすめパフェ』には、和歌山県産“まりひめ”と宮崎県産“おおきみ”の2種類の苺が登場。それぞれの品種の違いをお楽しみいただけるよう、こだわって仕立てました。さらに、宮崎県産“おおきみ”は、ストロベリーパフェだけでなく資生堂パーラー伝統のアイスクリームソーダでもお楽しみいただけます。この機会にぜひお召し上がりください。

### ◆今月のおすすめパフェ

◆展開期間:2024年3月1日(金)～31日(日)

### ◆『和歌山県産“まりひめ”のスペシャルストロベリーパフェ』 2,900円(写真上)

“まりひめ”は和歌山県の民芸品“紀州てまり”のようにかわいらしく皆に愛される苺となるように願って命名された和歌山県のオリジナル品種です。大粒で甘く心地よい苺の香りがお口いっぱい広がります。

### ◆『宮崎県産“おおきみ”のストロベリーパフェ』 2,500円

“おおきみ”の由来は、苺の品種の中でも特に大きい実であることから名づけられました。酸味が少なく大粒で艶やかな色味と、甘さが引き立つきめ細かな食感が特長の苺です。



◆『宮崎県産“おおきみ”のアイスクリームソーダ』 1,300 円

◆展開期間:2024 年 3 月 1 日(金)~31 日(日)

宮崎県産“おおきみ”で丁寧に仕上げた苺シロップに、伝統のバニラアイスクリームを浮かべた至高の一杯です。

同じ苺の品種を使っている『宮崎県産“おおきみ”のストロベリーパフェ』とはまた違った美味しさをお楽しみいただけます。



◆今月のおすすめデザートも同時展開

◆『銀座はちみつのパルフェ レモンの香り  
フロマージュブランのソルベと共に』 2,700 円

◆展開期間:2024 年 3 月 1 日(金)~31 日(日)

\*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。

銀座で採れた香り高いはちみつとさわやかなレモンをヴァッシュラン仕立てにしました。やさしい甘さと、フロマージュブランの酸味とのマリアージュをお楽しみください。



\*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 2024 年 2 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/](https://www.instagram.com/shiseido_parlour/)  
X(旧 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)