

初夏を感じる“クラウンメロン”や“佐藤錦”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」の6月メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2024年6月1日(土)~30日(日)の期間、初夏ならではの味わいが楽しめる今月のおすすめパフェやデザートを展開します。



◆夏本番を前に、初夏のフルーツが楽しめる期間限定メニューをご用意

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、6月の期間限定メニューとしてマスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”のパフェや、アメリカンチェリーとさくらんぼが味わえる今月のおすすめデザートをご用意しました。初夏のフルーツが味わえる期間限定メニューを、季節の移ろいを感じながら心地よい空間でお楽しみください。

◆今月のおすすめパフェ

◆展開期間: 2024年6月1日(土)~30日(日)



◆『静岡県産“クラウンメロン”のパフェ』 2,900円(写真左)

マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”を使用したパフェです。とろけるようにやわらかい果肉は、甘さと芳醇な香りが広がります。



◆『徳島県産“アスカルビー”のストロベリーパフェ』 2,500円(写真右)

赤く輝くルビーのように色艶が美しい苺“アスカルビー”をソースにも使用したパフェです。

◆展開期間:2024年6月中旬頃～30日(日)

◆『山形県産さくらんぼ“佐藤錦”のパフェ』2,900円

山形県を代表するさくらんぼ“佐藤錦”を使用したパフェです。

宝石のように輝く赤い果実はぷりっと弾力があり、溢れる果汁から爽やかな酸味が広がります。



◆今月のおすすめデザート

◆『アメリカンチェリーとさくらんぼのミルフィーユ仕立て キルシュアイスクリーム添え』2,700円

◆展開期間:2024年6月1日(土)～30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。

コクのあるダークチョコレートと優しい甘さのホワイトチョコレート、2種類のクリームとアメリカンチェリーのジャムをミルフィーユ仕立てにしました。

旬のさくらんぼとアメリカンチェリー、大人な味わいのキルシュアイスクリームのハーモニー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5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/
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