

魅惑のフルーツで仕立てた真夏のパフェが 「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」に勢ぞろい！

「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」は、2024年7月1日(月)～31日(水)の期間、「真夏のパフェフェア」第1弾を開催します。



◆こだわりのフルーツが味わえる「真夏のパフェフェア」の季節が今年も到来！

資生堂パーラー恒例の「真夏のパフェフェア」では、マンゴーや桃など、製菓飲料マネージャーが厳選した夏ならではのフルーツをふんだんに使ったパフェをお楽しみいただけます。味はもちろん、デコレーションの細部にもこだわりが宿ったパフェです。夏本番を迎えるこれからの季節、「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」で涼やかなパフェをお召し上がりください。

◆「真夏のパフェフェア」第1弾

◆展開期間:2024年7月1日(月)～31日(水)



◆『岡山県産“マスカット・オブ・アレキサンドリア”のパフェ』 2,600円

“マスカット・オブ・アレキサンドリア”は、透き通った宝石のようなエメラルドグリーン、芳醇な味と香り、甘すぎず爽やかな甘酸っぱさと、姿・香り・味のすべてにおいて気品があり、クレオパトラも食べたと言われていることから「果物の女王」とも呼ばれています。



◆『和歌山県産“あら川の桃”のパフェ』 2,500円

“あら川の桃”は、和歌山県紀の川地区で生産されている代表的なブランド桃です。糖度が高く、果汁が多くとろけるような食感です。



◆『山梨県明野産ブルーベリーのパフェ』 2,400 円

山梨県北杜市明野町は標高 700m に位置し、日照時間日本一の町です。太陽の恵みを沢山浴び、自然豊かな環境で育った大粒のブルーベリーを使用しています。



◆『宮崎県産“完熟マンゴー”のスペシャルパフェ』 3,300 円

自然落果するまで樹の上で熟してから収穫された宮崎県産の“完熟マンゴー”で仕立てた特別なパフェです。濃厚な甘味と芳醇な香り、とろけるような口溶けの良さが特長です。

◆資生堂パーラーの各店舗で期間限定パフェを展開予定！

ラゾーナ川崎店だけでなく、資生堂パーラーの各店舗で期間限定パフェをお楽しみいただけます。詳しくは公式サイト
の各店舗ページをご覧ください。

公式サイト：<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/>

また、ラゾーナ川崎店では、8月に「真夏のパフェフェア」第2弾を開催予定です。どうぞご期待ください！

*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6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 サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店】

住 所 神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ2階
電 話 番 号 044-874-8593(予約不可)
営 業 時 間 10:00~21:00(食事 L.O.20:15 喫茶 L.O.20:30)
*10:00~11:00 デザート・ドリンクのみのご提供
定 休 日 無休(施設に準ずる)

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>
n o t e https://note.com/shiseido_parlour/

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