

旬の果実を贅沢に味わう「真夏のパフェフェア」 「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」で第2弾開催

「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」は、2024年8月1日(木)～31日(土)の期間、「真夏のパフェフェア 第2弾」を開催します。



◆7月に引き続き第2弾を開催！資生堂パーラーの「真夏のパフェフェア」

7月に引き続き「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」では「真夏のパフェフェア」を開催いたします。第2弾のラインナップは、岡山県産の白桃やシャインマスカット、さらに“富良野メロン”や“ナガノパープル”といった夏の味覚が楽しめるパフェを4種類ご用意しました。8月は資生堂パーラーでしか味わえない、こだわりのパフェをご堪能ください。

◆「真夏のパフェフェア 第2弾」

◆展開期間：2024年8月1日(木)～31日(土)



◆『岡山県産白桃のパフェ』 2,500円

白桃の品種の大半は岡山県がルーツとなっています。岡山県の桃は直射日光を当てない有袋栽培で、果皮が薄くて白い上品な雰囲気を出しているのが特長です。



◆『北海道産“富良野メロン”のパフェ』 2,400円

日中の寒暖差が大きい大地で育ち、糖度が高く、みずみずしい“富良野メロン”をパフェに仕立てました。



◆『長野県産“ナガノパープル”のパフェ』 2,500 円

「ナガノパープル」は長野県のオリジナル品種で、甘味が強くて酸味はおだやか。渋味はなく、果汁たっぷりで香りもよく、豊かな風味を楽しめます。



◆『岡山県産シャインマスカット“晴王”と“オーロラブラック”のパフェ』 2,600 円

「晴れの国おかやま」で太陽の恵みをおおいに浴びて育てられたところから命名されたシャインマスカット“晴王”と岡山県のオリジナル品種のぶどう“オーロラブラック”を組み合わせた贅沢なパフェです。

◆ラゾーナ川崎店オリジナルパフェ

◆展開期間:2024年8月1日(木)~9月30日(月)

「真夏のパフェフェア第2弾」のスタートと同時に、3種類のラゾーナ川崎店オリジナルパフェもお楽しみいただけます。展開するのは夏らしい味わいの『ペッシュメルバ』(写真左)、コーヒーの風味が楽しめる『カフェ・ア・ラ・モード』(写真中央)、青りんごと相性のいい素材を組み合わせた『デリスポム』(写真右)の3種類のパフェです。

詳しくは公式サイトをご覧ください。

<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/lazona-kawasaki/>



*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7月25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