

## 秋を感じる和梨や“ナガノパープル”のパフェ 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」の9月限定メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2024年9月1日(日)~29日(日)の期間、こだわりのフルーツを使った限定メニューを展開いたします。



### ◆季節の変わり目に楽しみたいパフェやデザートが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では厳選した旬の食材を使ったパフェを月替わりで展開しています。2024年9月1日(日)~29日(日)の期間は、夏から秋にかけて旬を迎える和梨や無花果、葡萄を使ったパフェやデザートをご用意しました。まだまだ暑い気候が続く季節ですが、9月は銀座のパフェで秋の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

### ◆今月のおすすめパフェ

◆展開期間:2024年9月1日(日)~29日(日)

### ◆『石川県産 和梨“加賀しずく”のスペシャルパフェ』3,800円(写真上)

なめらかな口当たりと上品な甘さが魅力で、酸味も少なくジューシーな和梨“加賀しずく”を使用したパフェです。キャラメルソースとのマリアージュをご堪能ください。



### ◆『長野県産“ナガノパープル”を使用した 2種の葡萄を味わうパフェ』3,200円

渋味が少なくさっぱりとした甘味が特長の“ナガノパープル”と、日替わりで長野県産のもう1種類の葡萄をお楽しみいただけるパフェです。

2種類の葡萄のコンビネーションをお楽しみください。



◆『国産 無花果とピスタチオのパフェ』 3,000 円

プチプチとした食感と優しい甘さが特長の無花果をシャーベット、ソース、赤ワインで煮込んだコンポートに仕上げました。

ピスタチオをアクセントに、上品な大人の味わいをお楽しみください。

◆今月のおすすめデザート

◆展開期間: 2024 年 9 月 1 日(日)~29 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。

◆『フロマーージュブランのムース

国産 無花果二種の味わい

カプチーノアイスクリームを添えて』 2,700 円

さっぱりとしたフロマーージュブランのムースにフレッシュと赤ワインでコンポートした無花果を乗せました。ほろ苦いカプチーノアイスクリームとご一緒にどうぞ。



◆『キャラメルナッツのヌガーグラッセ

旬の秋のフルーツのソテー

ラムレーズンアイスクリームと共に』 2,700 円

ヌガーグラッセにはキャラメルでコーティングしたナッツが入っています。旬のフルーツのソテーと、芳醇なラムレーズンアイスクリームと共にお楽しみください。



\*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 8 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>  
n o t e [https://note.com/shiseido\\_parlour/](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](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)