

## 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」に秋が到来！ 和栗や旬のフルーツのパフェが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2024年10月1日(火)～31日(木)の期間、秋の食材を使った限定メニューを展開いたします。



### ◆秋の味覚を贅沢に味わうご褒美パフェが登場

「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やデザートを月替わりで展開しています。10月1日からは、代表的な秋の食材で仕立てた期間限定メニューが登場します。和栗の濃厚な味わいや、洋梨や柿、葡萄のフレッシュな味わいなど、お好みに合わせて秋の味覚をご堪能いただけるような多様なメニューをご用意いたしました。10月は秋の風を感じながら「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」に足をお運びください。

### ◆今月のおすすめパフェ

◆展開期間:2024年10月1日(火)～31日(木)

### ◆『国産 秋のフルーツパフェ』 3,000円(写真上)

ザクロのゼリーとシャーベットに合わせて、フレッシュな洋梨と柿、葡萄を飾りました。旬のフルーツとともに秋を感じる一品をお楽しみください。

### ◆『熊本県産 和栗のモンブランパフェ』 3,200円

アイスクリーム、マロンクリーム、生クリームなど素材すべてを洗練させ仕立てた和栗のパフェです。

資生堂パーラー伝統のレシピをベースに、バニラ、ミルク、マロンの3種類のアイスクリームを作り上げました。和栗とアイスクリームが織りなす、濃厚な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10月1日(火)~31日(木)

\*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。

### ◆『茨城県笠間市産の和栗とカシスのテリーヌ ミルクアイスクリームを添えて』 2,700円

茨城県笠間市産の和栗を濃厚なテリーヌに仕上げました。  
年間を通じて穏やかな気候に恵まれた笠間で育った和栗は、ふっくらとして薫り高い味わいが特長です。  
ほんの少しの渋味とさわやかな酸味のカシスとの組み合わせをお楽しみください。



### ◆『プラリネのパリブレスト 金時芋のアイスクリームとともに』 2,700円

香ばしいプラリネクリームが味わえるパリブレストです。  
秋に旬を迎える金時芋アイスクリームを添えています。  
プラリネと金時芋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9月24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)