

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」の苺づくしのデザート！ 3月の期間限定メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、3月1日より、こだわりの品種を使ったストロベリーパフェやデザートを期間限定で展開いたします。



◆冬の苺や柑橘の美味しさを味わうデザートをご用意

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、1月～3月にかけて、時期に合わせて美味しい苺の品種を厳選しこだわりの苺を使ったパフェやデザートをご用意いたします。3月にお楽しみいただけるのは和歌山県産“まりひめ”、群馬県産“やよいひめ”、宮崎県産“おおきみ”の3種類の苺です。苺だけでなく、柑橘やささまざまな味わいがお楽しみいただけるデザートをご用意しました。銀座でひと足先の春の味わいをどうぞお楽しみください。



◆今月のおすすめデザート

展開期間：2025年3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。

◆和歌山県産苺“まりひめ”とピスタチオのお皿で楽しむフレジエ “まりひめ”で作ったアイスクリームとともに 2,700円(写真上)

ふんわりとやわらかいピスタチオの生地とたっぷりのクリーム、甘い香りが特長の“まりひめ”をフレジエに仕立てました。

◆旬の国産柑橘のサヴァラン ラム酒香るスープに浮かべて ベルガモットソルベ添え 2,700円

柑橘の香りのサヴァランです。

旬の柑橘とラム酒のゼリー、ベルガモットソルベのさわやかなハーモニーをお楽しみください。





◆今月のおすすめパフェ

展開期間:2025年3月1日(土)~30日(日)

◆群馬県産“やよいひめ”のストロベリーパフェ 2,500円

しっかりとした甘味と、まろやかな酸味のバランスがとれたジューシーな苺です。

◆宮崎県産“おおきみ”のストロベリーパフェ 2,500円

おおきくて蜜の味がする“おおきみ”。

大粒で色が艶やかな酸味の少ない苺で、甘さが引き立つ、わたがしのようなきめ細かな食感が特長です。



◆和歌山県産“まりひめ”のプレミアムストロベリーパフェ 3,900円

和歌山県の民芸品“紀州てまり”のようにかわいらしく皆に愛される苺となるようにと願って命名された、和歌山県オリジナル品種の苺です。

大粒で甘く心地よい苺の香りが口いっぱいに広がります。

◆クロワッサンのフルーツサンドウィッチ 2,000円

毎月定番のクロワッサンのフルーツサンドウィッチでも“やよいひめ”の味わいがお楽しみいただけます！

群馬県産苺“やよいひめ”と、本日の苺をメインに、数種のフルーツを加えました。「はあもにい養蜂部」が手がける天然非加熱の希少なはちみつと一緒に楽しみください。

*苺の品種はスタッフにお尋ねください。



*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2025年2月20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

◆資生堂パーラー 公式サイト・SNS

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

Instagram: https://www.instagram.com/shiseido_parlour/

X: <https://twitter.com/shiseidoparlour>

Facebook: <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>

note: 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