

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 抹茶“霧の音”を使ったパフェや“飛騨牛”フィレ肉のサンドウィッチが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では 2025 年 4 月 1 日(火)より、“飛騨牛”を使った新メニューや期間限定のデザートを展開いたします。



◆サロン・ド・カフェ スペシャルディナーメニュー ～銀座のカフェで、贅沢な夜のひとときを～
“飛騨牛”フィレ肉のステーキサンドウィッチ 8,000 円(写真左上)

展開期間:2025 年 4 月 1 日(火)～

16 時以降限定の新メニューとして“飛騨牛”のフィレ肉を使用したサンドウィッチをご用意しました。自家製デミグラスソースをベースに粒マスタード、酢漬けしたキャベツ(自家製シュークルート)の酸味をアクセントにお楽しみください。

◆今月のおすすめパフェ

展開期間:2025 年 4 月 1 日(火)～30 日(水)

◆国産の柑橘と抹茶“霧の音”のスペシャルパフェ 3,000 円(写真右上)

“日向夏”や“清見オレンジ”など、春が旬の瑞々しい国産柑橘をあしらったパフェです。“日向夏”のソルベと、上品な香りの“霧の音”抹茶を使用したアイスクリームとのハーモニーは格別です。



◆新潟県新発田市産“越後姫”の
スペシャルストロベリーパフェ 2,900 円(写真左)

甘く、芳醇な香り、柔らかな果肉が特長の新潟県を代表するブランド苺“越後姫”。
新発田市は県内でも有数の“越後姫”の産地です。

◆愛知県産“愛きらり”のストロベリーパフェ 2,500 円
赤みが強く、艶やかで、やわらかな甘さが特長の苺です。

◆愛媛県産“紅い雫”のストロベリーパフェ 2,500 円
しっかりとした果肉にほどよい酸味と、やさしい甘さが感じられる苺です。

◆今月のおすすめデザート

展開期間:2025 年 4 月 1 日(火)~30 日(水)

*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。

◆抹茶“霧の音”のヌガーグラッセ

旬の柑橘とマンダリンクリーム、抹茶のミルクジェラートとご一緒に 2,700 円(写真左)

高級抹茶“霧の音”の香り高い風味が味わえる一品です。柑橘とマンダリンクリームのマリアージュをお楽しみください。

◆瀬戸内レモンと長崎県産枇杷を楽しむチーズテリーヌ

“銀座はちみつ”とタイムライムソルベを添えて 2,700 円(写真右)

濃厚なチーズテリーヌに旬の枇杷を添え、多彩な食感の瀬戸内レモンを散りばめました。



◆パフェやデザートと一緒に楽しみください

資生堂パーラーオリジナル トリプル認証コーヒー 1,500 円

資生堂パーラーでは、国際フェアトレード認証を受けた「資生堂パーラーオリジナルトリプル認証コーヒー」を提供しております。フェアトレードは、生産者が美味しいもの・品質の良いものを作り続けていくために、生産者の労働環境と生活水準の向上、自然環境の保護をサポートする、持続可能な生産と取引のしくみです。資生堂パーラーオリジナルの美味しいコーヒーをお楽しみいただくことで持続可能な社会への貢献に繋がります。

*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 3 月 18 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>

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