

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」の6月メニュー 旬の“クラウンメロン”や“佐藤錦”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2025年6月1日(日)～29日(日)の期間、初夏の味わいを楽しめるパフェやデザートを展開いたします。



◆今月のおすすめパフェ

展開期間:2025年6月1日(日)～29日(日)

◆山形県産“佐藤錦”のパフェ 2,900円(写真上)

山形県を代表するさくらんぼ“佐藤錦”を使用したパフェです。宝石のように輝く赤い果実はぷりっと弾力があり、溢れる果汁から爽やかな酸味が広がります。

◆静岡県産“クラウンメロン”のパフェ 3,200円(写真左)

マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”を使用したパフェです。とろけるようにやわらかい果肉は、甘さと芳醇な香りが広がります。

◆奈良県産苺“アスカルビー”のパフェ 2,500円(写真右)

宝石の「ルビー」を思わせる光沢のある赤色が特長の苺です。香りも良く、甘味と酸味のバランスに優れています。



◆【数量限定】山形県産“やまがた紅王”のロイヤルパフェ 6,000 円

山形県産の希少なさくらんぼ“やまがた紅王”のパフェです。大玉で艶があり、酸味が少なく、糖度 20 度程度の実をシャーベットにまで贅沢に使用し、ジュレ、ソース、クリームで仕上げました。



◆今月のおすすめデザート *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。

展開期間: 2025 年 6 月 1 日(日)~29 日(日)

◆宮崎マンゴーとキャラメルのエクレア仕立て バナナとマンゴーのソルベを添えて 2,700 円(写真左)

クリームやソルベ、フレッシュなど様々な表情のマンゴーを楽しめる一皿です。ザクザクとした食感のキャラメルクリームもお楽しみください。

◆アプリコットとチェリーのチーズムース チェリーアイスクリームとともに 2,700 円(写真右)

ふんわり、さっぱりとしたムースの中に、アプリコットとチェリーの 2 層のジュレが隠れています。ローズマリーの香りをまとったアプリコットと、旬の“佐藤錦”をあわせてご堪能ください。



*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 5 月 16 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