

今年も開催！「真夏のパフェフェア」 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」に旬のフルーツが勢ぞろい

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では 2025 年 7 月 1 日(火)～31 日(木)の期間、2025『真夏のパフェフェア』第 1 弾を開催いたします。



◆2025『真夏のパフェフェア』第 1 弾

展開期間:2025 年 7 月 1 日(火)～31 日(木)

今年も旬のフルーツをパフェで存分にお楽しみいただけるよう、4 種類のパフェをご用意しました。夏ならではの濃厚なフルーツの魅力が詰まった贅沢な一品です。フレッシュなフルーツだけでなく、ソースにもこだわりのフルーツを使ったパフェの味わいを「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」でぜひご堪能ください。

◆岐阜県産ブルーベリーのパフェ 3,000 円(写真左)

プチとした食感と美味しさが凝縮された大粒のブルーベリーを使用したパフェです。ブルーベリーの甘酸っぱい味わいとミルクアイスクリームのマリアージュをお楽しみください。

◆沖縄県産アップルマンゴーのプレミアムパフェ 4,500 円(写真左中央)

沖縄の温暖な気候の中で太陽をたっぷり浴びて育ったアップルマンゴーを使用したパフェです。果肉はとろけるように柔らかく、濃厚な味わいが特長です。

◆岡山県産“マスカット・オブ・アレキサンドリア”のパフェ 3,000 円(写真右中央)

日本一の生産量を誇る岡山県の“マスカット・オブ・アレキサンドリア”を使用したパフェです。『ぶどうの女王』とも呼ばれるこの品種は、種ありぶどうの特有の風味豊かで芳醇な香りと、上品な甘さがお楽しみいただけます。

◆和歌山県 紀の川市産“あら川の桃”のパフェ 3,200 円(写真右)

和歌山県のブランド桃“あら川の桃”を使用したパフェです。樹上でギリギリまで完熟させてから収穫した“あら川の桃”は、ふわりと香る果肉が柔らかく、豊潤な果汁がお口いっぱい広がります。

◆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7月1日(火)～31日(木)



◆ジャスミンのブリュレとフレッシュな宮崎県産ライチ 月桃のアイスクリームとともに 2,700円(写真左)

香り豊かなジャスミンのブリュレと、ふわふわなカステラ生地を組み合わせました。希少な宮崎県児湯郡産のライチや、フレッシュな桃を添えました。

◆和歌山県 紀の川市産“あら川の桃”のピーチメルバ
ミルクアーモンドアイスクリームを添えて 2,700円(写真右)

“あら川の桃”をコンポートとフレッシュの2種でふんだんに使用しました。白ワイン風味のサヴァランとミルクアーモンドアイスクリームとのハーモニーをお楽しみください。

◆サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店でも
真夏のパフェフェアを開催！

2025年7月1日(火)～31日(木)の期間、サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店でも真夏のパフェフェアを開催いたします。詳細は店舗ページをご覧ください。店舗までお問い合わせください。

<https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/lazona-kawasaki/>



*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6月26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