

「真夏のパフェフェア」第2弾スタート！ 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」に桃やメロンのパフェが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では2025年8月1日(金)より、2025『真夏のパフェフェア』第2弾を開催いたします。



◆2025『真夏のパフェフェア』第2弾

展開期間:2025年8月1日(金)~31日(日)

7月に引き続き、旬のフルーツを使った4種類のパフェをご用意しました。8月のラインナップはシャインマスカットと葡萄、“富良野メロン”、無花果、桃の4種類です、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ています。暑い夏は「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」でひんやりとしたパフェをぜひご堪能ください。

◆長野県産シャインマスカットと三種の葡萄パフェ 3,000円(写真左)

長野県産のシャインマスカットとおすすめの葡萄三種を使用したパフェです。
みずみずしく広がる豊潤な味わいをお楽しみください。

◆北海道 富良野市産“富良野メロン”パフェ 3,000円(写真左中央)

寒暖差の激しい山に囲まれた盆地の環境下で育った“富良野メロン”を使用したパフェです。収穫から追熟を重ね完熟を迎えた果肉は柔らかく、芳醇な香りが広がります。

◆和歌山県産無花果のパフェ 3,000円(写真右中央)

和歌山の温暖な気候と豊かな大地で育った無花果を使用したパフェです。プチプチした食感と優しい甘さが特長の無花果をシャーベット、ソース、赤ワインで煮込んだコンポートに仕上げました。上品な大人の味わいをお楽しみください。

◆岡山県産桃のスペシャルパフェ 4,000円(写真右)

明治の頃より受け継がれてきた伝統ある岡山県の桃を使用したパフェです。瀬戸内の穏やかな気候が育んだ、とろけるような果肉と甘くてジューシーな食感をお楽しみください。

◆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 8 月 1 日(金)~31 日(日)

パフェだけでなく、2 種類の「今月のおすすめデザート」も期間限定でご用意しております。



◆岡山県産希少バナナ“ドレーヌ”とコーヒークリーム 無花果のソルベ添え 2,700 円(写真左)

ほろ苦いコーヒーの風味と幻のバナナと呼ばれる“ドレーヌ”の濃厚な甘さのマリアージュをお楽しみください。

◆長野県産シャインマスカットとナガノパープルのシャルロット仕立て 2,700 円(写真右)

葡萄とカシスのムースやプルーンジャム、カシスクリームを葡萄の形に見立てました。

*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 7 月 25 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