

## 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」の9月限定メニュー 旬の味覚が堪能できる和梨や葡萄、和栗のパフェが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では2025年9月2日(火)より期間限定のメニューを展開します。



### ◆今月のおすすめパフェ

展開期間:2025年9月2日(火)~30日(火)

### ◆岐阜県産“美濃栗”のプレミアムパフェ 3,900円(写真上)

\*こちらのパフェの展開期間は2025年9月12日(金)~30日(火)となります。

優しい甘さに炊き上げた“美濃栗”と華やかに香るアールグレイの組み合わせです。秋の訪れを感じるパフェに仕上げました。

### ◆石川県産和梨“加賀しずく”のプレミアムパフェ 4,000円

みずみずしい“加賀しずく”の上品な甘さとなめらかな口当たり、キャラメルソースとのマリージュをご堪能ください。

### ◆長野県産“ナガノパープル”の葡萄パフェ 3,300円

渋味が少なく、さっぱりとした甘味が特長の“ナガノパープル”を贅沢に使用した、上品な味わいのパフェです。

### ◆国産 無花果とピスタチオのパフェ 3,300円

\*こちらのパフェの展開期間は2025年9月2日(火)~11日(木)となります。

優しい甘さが特長の無花果をシャーベットやコンポートに仕上げました。ピスタチオとともに大人の味わい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9月2日(火)~30日(火)

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。



◆ほうじ茶のチーズテリーヌ

フレッシュな“加賀しずく”とシャーベットを添えて 2,700円(写真左)

芳醇な香りが広がるほうじ茶と、みずみずしい“加賀しずく”の食感が織りなす、上品な味わいのデザートです。

◆国産 黄桃とアプリコットコンフィのクレームブリュレ

伝統のバニラアイスクリームとともに 2,700円(写真右)

濃厚な甘味の黄桃と、アプリコットのコンフィをどじ込めた香り高いクレームブリュレです。

\*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8月28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/](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](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](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)