

## 「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 寒さ深まる2月、旬を迎える苺の限定パフェなどを展開

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2026年2月1日(日)より、旬を迎えるフルーツを使った限定メニューを展開いたします。



「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」は、厳選した旬の食材を使ったパフェやデザートを月替わりで展開しています。寒さ深まる2月は、全国から選りすぐりの苺を使ったパフェを中心に、チョコレートやフルーツを使ったスイーツなどをご用意しています。一足早く春を感じるような、香り高く味わい深い旬の実りとともに、「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」でくつろぎの時間をお過ごしください。

### 【数量限定】

「静岡県産“ももかベリー”のプレミアムストロベリーパフェ」

4,000円

展開期間:2026年2月1日(日)~ ※数量限定

酸味が少なくしっかりとした果肉の苺「ももかベリー」は、市場にはほとんど流通しない希少な苺です。



### 【数量限定】

「埼玉県産“べにたま”のストロベリーパフェ」

3,000円

展開期間:2026年2月1日(日)~ ※数量限定

豊かな香りが広がる、埼玉県産苺「べにたま」を使用。強い甘味に爽やかな酸味がアクセントとなり、みずみずしく弾力のある食感と濃厚な味わいが楽しめます。



## ◆今月のおすすめパフェ

展開期間:2026年2月1日(日)~28日(土)

### 「岐阜県産“濃姫”のストロベリーパフェ」

2,800円

岐阜県のオリジナル品種「濃姫」を使用したパフェです。高貴な香りが放たれる果肉は柔らかく、甘酸っぱい味わいが口いっぱいに広がります。



### 「福島県鏡石町産“ふくはる香”のスペシャルストロベリーパフェ」

3,200円

華やかな香りが特長で、栽培方法にもこだわった品種です。  
福島県内でも生産農家が少なく貴重な大粒の苺です。



## ◆今月のおすすめデザート

展開期間:2026年2月1日(日)~28日(土)

\*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。

### 「宮崎県産金柑“たまたま”とテリーヌショコラ 金柑のミルクアイス クリームとともに」2,700円

宮崎県産金柑「たまたま」を使用したテリーヌショコラです。シナモンを効かせた  
パンドジエンヌと金柑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。



### 「二種の苺を使用したミルフィーユ 伝統のバニラアイスクリーム 添え」2,700円

ミルフィーユがユニークな形になりました。中にはクリーミーなカスタードと、  
マスカルポーネのムースが潜んでいます。



\*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2026年1月22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。

## ◆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

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>

note: [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、資生堂パーサー 広報担当:松塚までお願いいたします。

Mail : masayo.matsuzuka@shiseido.com