

資生堂パーラー 銀座本店ショップ
「スペシャルストロベリーデー2026」
全国から選りすぐりの苺を使った、9種類のケーキを2日間限定発売



資生堂パーラーは、2026年3月8日(日)・9日(月)の2日間、毎年ご好評いただいている苺の祭典「スペシャルストロベリーデー2026」を開催いたします。当イベント10周年を迎える今年は、みなさまからのご愛顧に感謝の気持ちを込めて、「資生堂パーラー 銀座本店ショップ」にて、9種類の特別なケーキを2日間数量限定で発売いたします。また、「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では16種類ものストロベリーパフェを展開いたします。春の訪れを感じる苺の豊かな味わいと、資生堂パーラー伝統の技が織りなす、絶妙なハーモニーをぜひお楽しみください。

10th Anniversary Thanks Strawberry Much !
スペシャルストロベリーデー2026

◆会期

開催日:2026年3月8日(日)・9日(月)

場所:資生堂パーラー 銀座本店ショップ(東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル1階)

資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ(東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル3階)

資生堂パーラー 銀座本店ワードサロン・ワードホール(東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル8・9階)

◆イベント内容

銀座本店ショップ:ストロベリーケーキクリエーション ~9種類の特別なストロベリーケーキ

銀座本店サロン・ド・カフェ:ストロベリーパフェバリエーション ~16種類の限定パフェが登場

銀座本店ワードサロン・ワードホール:ストロベリーパフェライブ ~苺摘み体験&目の前でつくるあなただけのパフェ ※予約制

イベントの詳細は[こちら](#)から

(https://parLOUR.shiseido.co.jp/wpss/wp-content/uploads/2026/02/2026-02-18_18-27-50_185600.pdf)

※「銀座本店サロン・ド・カフェ」のご利用について

- ・ご来店受付は、東京銀座資生堂ビル1階の所定場所で承ります。
- ・お客さまのご利用状況により、受付を早期に終了する場合がございます。ご了承ください。
- ・会期中は、当イベント限定メニューのみのご提供となります。
- ・数に限りがございますので、1回のご来店につき、お一人さま1種のご注文とさせていただきます。
- ・お待ち合わせの場合は、お揃いになってからのご案内となります。
- ・お電話でのお席の予約は承っておりません。

1F 銀座本店ショップ

ストロベリーケーキクリエーション | 9種類の特別なストロベリーケーキ

大切に育てられた個性豊かな苺を使用した特別なケーキ9種類が登場！

ショートケーキ、シュークリーム、タルト、パフェケーキなど、目にも美しいラインナップです。

「奈良県産“コットンベリー”のミルフィーユ」

7,236 円

淡い桃色で粒がやや大きく、甘い香りが豊かな希少な白いちご、奈良県産「コットンベリー」と、コクがありなめらかな口どけの自家製カスタードクリームをふんだんに使用し、128層に織り上げた自家製のパイで仕上げました。



「栃木県産”とちひめ“のフロマージュタルト」

7,992 円

濃厚でクリーミーかつ、あと味はすっきりとした資生堂パーラー伝統のバイクドチーズケーキの上に、自家製カスタードクリームをのせ、とろける食感で甘味が強く酸味は控えめの希少品種、栃木県産「とちひめ」を贅沢にデコレーションしました。



「埼玉県産“あまりん”のシュークリーム」

918 円

コクがあり、なめらかな口どけの自家製カスタードクリームの中に、糖度が高く酸味は控えめで甘味をしっかりと感じられ食べやすい、埼玉県産「あまりん」を丸ごと一粒入れました。ビスキュイ生地をのせて焼き上げた贅沢なシュークリームです。



「兵庫県産“ロイヤルクイーン”のシュークリーム」

918 円

コクがあり、なめらかな口どけの自家製カスタードクリームの中に、大粒の濃厚で奥深い味わいとみずみずしいジューシーさが魅力の、兵庫県産「ロイヤルクイーン」を丸ごと一粒入れました。ビスキュイ生地をのせて焼き上げた贅沢なシュークリームです。

「京都府産“女峰”のショートケーキ」

1,242 円

本和香糖をスポンジケーキに使用。きれいな酸味と上品な香りに加え、口いっぱい広がる甘味と深いコクが調和した京都府産「女峰」をふんだんに入れた贅沢なショートケーキです。ふんわり軽い口どけの生クリームが苺と良く合います。



「岐阜県産“美濃娘”のショートケーキショコラ」

1,242 円

本和香糖をスポンジケーキに使用。甘味と酸味の絶妙なバランスが魅力の岐阜県産「美濃娘」をふんだんに入れ、ヴァローナ社のカカオ分 70%チョコレート「グアナラ」を使用したビターな味わいのクリームで大人のケーキに仕上げました。



「大分県産“ベリーツ”のパフェケーキ」

1,350 円（写真左）

芳しい香りと奥深い甘みが口いっぱい広がる大分県産「ベリーツ」を使用したパフェケーキ。甘酸っぱい苺ソースに濃厚なシャンティバニラ、ふわりと広がる甘く豊かなバニラムースなど食べ進めるごとに違った味わいをお楽しみいただけます。



「佐賀県産“天使のいちご”のパフェケーキ」

1,404 円（写真中央）

甘味と酸味のバランスが良く、ふんわり広がる香りが魅力の白いちご、佐賀県産「天使のいちご」を使用したパフェケーキ。甘酸っぱい苺ソースに濃厚なシャンティバニラ、ふわりと広がる甘く豊かなバニラムースなど食べ進めるごとに違った味わいをお楽しみいただけます。

「三重県産“うた乃”のパフェケーキ」

1,350 円（写真右）

美しい形と鮮やかな色、甘さと香りが魅力の苺、三重県産「うた乃」を使用したパフェケーキ。甘酸っぱい苺ソースに濃厚なシャンティバニラ、ふわりと広がる甘く豊かなバニラムースなど食べ進めるごとに違った味わいをお楽しみいただけます。

3F 銀座本店サロン・カフェ

ストロベリーパフェバリエーション | 16 種類の限定パフェが登場



全国のおいしい苺の中から選りすぐりの苺17種を使い、16種類のストロベリーパフェが登場！大切に育てられた個性豊かな苺と伝統のアイスクリームが織りなす、甘くて愛らしいパフェをどうぞお楽しみください。

詳しくはこちらから→ <https://parlour.shiseido.co.jp/shoplist/salondecafeGINZA/>

8・9F 銀座本店ワードサロン・ワードホール

ストロベリーパフェライブ | 苺摘み体験 & 目の前でつくるあなただけのパフェ ※事前予約制



東京・銀座で苺摘みをしているような気分が楽しめる体験型イベント。特別なプランターにセットされた苺「京都府産“おいこベリー”」を、ご自身で収穫。さらにその苺を使って、資生堂パーラーのトップパティシエがあなただけのストロベリーパフェを目の前でお作りします。

*お一人さま 5 粒まで、茎にクリップで留めた苺をカットしていただく仕様です

日程: 2026 年 3 月 8 日(日)・9 日(月)

時間: 各日 4 回 <12:00～、13:15～、16:00～、18:15～ ※各回 1 時間制(苺摘みのみ)>

会場: 東京銀座資生堂ビル 8 階「ワードサロン」・9 階「ワードホール」

参加費用: 5,500 円(苺摘み体験+パフェ代を含む、1 名さま・税込)

※事前予約制、ご予約は WEB 予約のみ(店頭/電話不可)。定員に達し次第、受付終了とさせていただきます。

詳細およびご予約はこちらから→ https://www.tablecheck.com/ja/word/reserve/message?utm_source=release

*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 2 月 27 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

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