

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 春の訪れを華やかに彩る、4月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4月1日(水)より、旬を迎えたフルーツを贅沢に味わえる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、旬の恵みを贅沢に使ったデザートを、毎月展開しています。4月は、全国各地から選りすぐった苺を中心に、春の訪れを華やかに彩るパフェなどをご用意しました。「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」で、みずみずしい旬の味わいととも、心ときめく至福のひとつをお過ごしください。

◆今月のおすすめパフェ

展開期間:2026年4月1日(水)~30日(木)

(写真左から)

「岐阜県産“華かがり”のストロベリーパフェ」 2,800円

香り高く、優しい酸味と豊かな甘味を持つ上品な味わいの苺「華かがり」。その華やかな風味を生かし、パフェに仕立てました。

「新潟県新発田市産“越後姫”のストロベリーパフェ」 3,000円

甘く芳醇な香りと、やわらかな果肉が特長の新潟県を代表するブランド苺「越後姫」。県内有数の産地である新発田市産のこの苺の魅力を生かし、パフェに仕立てました。

「兵庫県産“あまえくぼ”のプレミアムストロベリーパフェ」 3,900円

大粒で糖度が高く、強い甘味とほどよい酸味が調和した苺「あまえくぼ」。その芳醇な香りも生かし、パフェに仕立てました。

◆今月のおすすめデザート

展開期間: 2026年4月1日(水)～30日(木)

「宇治抹茶のチーズケーキ 柑橘の香りのシャーベットとともに」 2,700円

*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。



厳選された宇治抹茶を贅沢に使用したチーズケーキを、黒糖風味のちんすこうに合わせました。日向夏と柚子の香りをお楽しみください。

「お皿で楽しむストロベリーパフェ」 3,500円



2種の苺を贅沢に使い、華やかなパフェに仕立てました。グラスから広がる苺の杏仁豆腐やソースと、バニラ・ストロベリー・ミルクの3種の自家製アイスクリームとのハーモニーをお楽しみください。

*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3月24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/

X : <https://twitter.com/shiseidoparlour>

Facebook: <https://www.facebook.com/shiseidoparlour>

note: https://note.com/shiseido_parlour