

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 初夏の実りを堪能する、5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5月1日(金)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。5月は、全国各地から選りすぐったフルーツを使い、彩り華やかなパフェやデザート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5月1日(金)~5月31日(日)

(写真左から)

「九州産枇杷のパフェ」 3,400円

年を重ねるごとにまろやかな味になる樹で実った枇杷を使用してパフェに仕立てました。やさしい甘味とやわらかな果肉の味わいをお楽しみください。

「奈良県産“アスカルビー”のストロベリーパフェ」 3,000円

宝石のルビーを思わせる光沢のある赤色が特長の苺を贅沢に使用したパフェです。香り高く、甘味と酸味のバランスに優れた味わいをお楽しみください。

「宮崎県産完熟マンゴー“太陽のタマゴ”のロイヤルパフェ」 6,000円【数量限定】

宮崎県の太陽をいっぱい浴びて育ったマンゴーを使用したパフェです。「完熟」の状態に収穫されたマンゴーの、芳醇で強い香りとトロピカルで濃厚な甘味をお楽しみください。

◆今月のおすすめデザート

展開期間:2026年5月1日(金)~5月31日(日)

「佐藤錦のチェリーパイ チェリーショコラのアイスクリームとともに」

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。

温かいパイの中に、フレッシュの佐藤錦とそのコンフィチュール、相性の良いチョコレートクリームを閉じ込めました。サクサクとしたパイの食感と、とろけるようなコンフィチュールのハーモニーをお楽しみください。



「瀬戸内レモンのタルトシトロン “銀座のはちみつ”のアイスクリームを添えて」

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。

甘味を含んだ瀬戸内レモンと、その果汁を贅沢に使用し、タルトシトロンに仕立てました。今しか味わえない国産のグレープフルーツと、華やかな香りが広がる「銀座のはちみつ」のアイスクリームとのマリージュをご堪能ください。



◆今月のアイスクリームソーダ

「宮崎県産マンゴー”太陽のタマゴ”のアイスクリームソーダ」

1,500円

宮崎県産のマンゴー「太陽のタマゴ」で丁寧に仕上げたソーダに、伝統のバニラアイスクリームを浮かべました。



*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2026年4月21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