

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 爽やかな初夏のフルーツを味わう、6月限定のパフェなどを展開



「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」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。6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、初夏の旬の爽やかさとともに、心弾むひとときをお過ごしください。

(写真左から)

◆**ロイヤルパフェ** ※入荷状況により展開期間が異なります。詳しくはお問い合わせください。

「山形県産“やまがた紅王”のロイヤルパフェ」 6,000円【期間・数量限定】

山形県産の希少なさくらんぼ「やまがた紅王」のパフェです。大玉で艶があり、酸味が少なく、糖度20程度の実をシャーベットにまで贅沢に使用し、ジュレ、ソース、クリームで仕上げました。

「青森県産“ジュノハート”のロイヤルパフェ」 6,000円【期間・数量限定】

大粒で、弾けるような甘みが特長の、青森県産さくらんぼ「ジュノハート」をかわいらしいパフェに仕立てました。ジュレやチェリーアイスクリームとのハーモニーをお楽しみください。

◆**今月のおすすめパフェ**

展開期間:2026年6月2日(火)~6月30日(火)

東京銀座資生堂ビル 25周年記念メニュー

「復刻 オリエンタルパフェ」 3,000円

伝統のバニラアイスクリームと抹茶アイスクリームに、フルーツのコンポートをあしらいました。昭和35年に誕生したオリジナルパフェのレトロ感をお楽しみいただけます。

「静岡県産“クラウンメロン”のパフェ」 3,400円

マスクメロンの王様と称される「クラウンメロン」を使用したパフェです。とろけるようにやわらかい果肉は、甘さと芳醇な香りが広がります。

「山形県産“佐藤錦”のパフェ」 3,400円

山形県を代表するさくらんぼ「佐藤錦」を使用したパフェです。宝石のように輝く赤い果実はぷりっと弾力があり、溢れる果汁から爽やかな酸味が広がります。

◆今月のおすすめデザート

展開期間:2026年6月2日(火)~6月30日(火)

「静岡県産“クラウンメロン”とほうじ茶のヴァシュラン マスカルポーネのアイスクリームとともに」 2,800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。

静岡県産「クラウンメロン」とほうじ茶のパルフェに、メロンとココナッツのメレンゲ、メロンとシャンパンのスープを合わせました。マスカルポーネのアイスクリームとともにお楽しみください。



「和歌山県産梅“パープルクイーン”とあんずのタルトレット 杏仁アイスクリームを添えて」 2,800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。

和歌山県産の梅「パープルクイーン」を甘酸っぱくコンポートにし、あんずとともにタルトに仕立て、クリーミーな杏仁アイスクリームを添えました。



◆今月のアイスクリームソーダ

「静岡県産“クラウンメロン”のアイスクリームソーダ」 1,300円

静岡県産「クラウンメロン」で丁寧仕上げたソーダに、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5月26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