

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 夏のフルーツを贅沢に使った「真夏のパフェフェア」第2弾などを展開



「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、旬のフルーツを贅沢に味わえる「真夏のパフェフェア」第2弾を展開いたします。強い陽射しを浴びて豊かな実りを迎えた果実を主役に、4種のパフェをご用意しました。さらに、希少なフルーツを使用した特別なパフェや心華やぐデセールも揃えております。真夏ならではののみずみずしいフルーツの味わいと鮮やかな彩りとともに、至福のひとつときをお過ごしください。

◆「2026 真夏のパフェフェア」第2弾

展開期間：2026年8月1日(土)～8月30日(日)

「国産三種の葡萄パフェ」 3,000 円

おすすめの国産葡萄三種を使用したパフェです。
みずみずしく広がる豊潤な味わいをお楽しみください。



「北海道富良野市産“富良野メロン”のパフェ」 3,000 円

寒暖差の激しい山に囲まれた盆地の環境下で育った「富良野メロン」を使用したパフェです。収穫から追熟を重ね完熟を迎えた果肉は柔らかく、芳醇な香りが広がります。



「和歌山県産無花果のパフェ」 3,000 円

和歌山の温暖な気候と豊かな大地で育った無花果を使用したパフェです。プチプチした食感と優しい甘さが特長の無花果をシャーベット、ソース、赤ワインで煮込んだコンポートに仕上げました。上品な大人の味わいをお楽しみください。



「岡山県産桃のスペシャルパフェ」 4,000 円

明治の頃より受け継がれてきた伝統ある岡山県産の桃を使用したパフェです。瀬戸内の穏やかな気候が育んだ、とろけるような果肉と甘くてジューシーな食感をお楽しみください。



◆ロイヤルパフェ

展開期間:2026 年 8 月下旬～(予定)

「石川県産“ルビーロマン”のロイヤルパフェ」【数量限定】

6,000 円

希少価値の高い石川県産オリジナル葡萄「ルビーロマン」をゼリー・ソース・シャーベットにも使用しパフェに仕立てました。食べる宝石とも呼ばれ、赤く大粒で穏やかな酸味が特長です。



◆今月のおすすめデザート

展開期間:2026 年 8 月 1 日(土)～8 月 30 日(日)

「リコッタチーズと無花果のガトー バナナのシャーベット添え」

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。

さわやかな甘さのリコッタチーズのガトーに、フレッシュとソテー、2 種類の無花果をあしらいました。トリュフ香る濃厚なバナナのシャーベットとともにお召し上がりください。



【東京銀座資生堂ビル 25 周年記念第 2 弾】

「お皿で楽しむ白桃のパフェ」

3,500 円

旬の白桃を贅沢に使用し、可愛らしく仕上げた一品です。グラスから広がる桃の杏仁豆腐やソースと、自家製の桃シャーベット、バニラアイスクリーム、ミルクアイスクリームとのハーモニーをお楽しみください。



◆今月のアイスクリームソーダ

「国産シャインマスカットのアイスクリームソーダ」

1,300 円

国産のシャインマスカット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 7 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。

◆資生堂パーラー 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>

n o t e: https://note.com/shiseido_parlour