

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 秋の恵みを味わう贅沢、旬果を主役にした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、秋の恵みが最も輝く季節に合わせ、旬のフルーツを主役にした 9 月限定のパフェやデセールをご用意いたしました。全国から選りすぐりの素材が織りなす、繊細な味わいと芳醇な香り、そして美しい彩りで、この時季だけの贅沢な一品に仕立てました。実りの秋ならではの味覚とともに、心まで満たされる優雅なひととき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 9 月 1 日(火)～9 月 30 日(水)

「長野県産“ナガノパープル”の葡萄パフェ」

3,300 円

渋みが少なく、さっぱりとした甘味が特長の「ナガノパープル」を贅沢に使用した、上品な味わいのパフェです。



「石川県産和梨“加賀しずく”のスペシャルパフェ」

3,900 円

「加賀しずく」の上品な甘さとなめらかな口当たりを活かした、みずみずしい味わいのパフェです。キャラメルソースとの絶妙な組み合わせをご堪能ください。



「岐阜県産“美濃栗”のスペシャルパフェ」

3,900 円

優しい甘さに炊き上げた「美濃栗」と華やかに香るアールグレイの組み合わせです。秋の訪れを感じられるパフェに仕上げました。



◆今月のおすすめデザート

展開期間:2026 年 9 月 1 日(火)～9 月 30 日(水)

「ほうじ茶のチーズテリーヌ フレッシュな“加賀しずく”とシャーベットを添えて」

2,900 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。

芳醇な香りが広がるほうじ茶と、みずみずしい石川県産和梨「加賀のしずく」の食感が織りなす、上品な味わいのデザートです。



【東京銀座資生堂ビル 25 周年記念第 2 弾】

「お皿で楽しむ桃のパフェ」

3,500 円

旬の桃を贅沢に使用し、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。

※桃は入荷状況により、白桃または黄桃でのご提供となります。



◆今月のアイスクリームソーダ

展開期間:2026 年 9 月 1 日(火)～9 月 30 日(水)

「長野県産“ナガノパープル”のアイスクリームソーダ」

1,300 円

長野県産の「ナガノパープル」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 8 月 25 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>

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