

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 実りの秋を旬のフルーツで贅沢に味わう、限定パフェやデセールを展開



「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」は 2026 年 10 月、秋に旬を迎える果実を贅沢に使用したパフェやデセールを展開いたします。芳醇な香りと豊かな甘みを湛えた旬のフルーツを主役に、素材の魅力を最大限に引き出した華やかなパフェやデセールをご用意しました。実りの季節ならではの繊細で奥深い味わいととも、銀座で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 10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)

「さつまいもと和紅茶のパフェ」

3,000 円

茨城県産さつまいも「紅優甘」を使用した、甘くほっこりしたパフェです。
優雅に香る和紅茶のアイスクリームとともにお楽しみください。



「国産和栗のモンブランスペシャルパフェ」

3,500 円

厳選素材で仕立てた、和栗の風味豊かなパフェです。伝統レシピをもとに、
バニラ・ミルク・マロンの 3 種のアイスクリームを使用しています。



「国産秋のフルーツパフェ」

3,000 円

ザクロのゼリーとシャーベットに合わせて、フレッシュな洋梨と柿、葡萄を飾りました。
旬のフルーツとともに秋を感じる一品をお楽しみください。



◆季節のおすすめパフェ【数量限定】

展開期間:2026 年 10 月中～予定

「長野県産すもも“麗玉”と“シナノパール”のスペシャルパフェ」

4,000 円

やわらかくジューシーな果肉と、ひと口ごとに広がる甘味が魅力のすもも「麗玉」と「シナノパール」のパフェです。コクのあるバニラクリームと甘酸っぱいザクロのジュレとともに、この季節ならではの贅沢なハーモニーをお楽しみください。



「岡山県産白桃“月しずく”のプレミアムパフェ」

5,500 円

岡山県産で希少価値の高い冬の桃”月しずく”を贅沢に使用したパフェです。ひと口含めば凛とした張りともみずみずしく澄んだ味わいの中に芳醇な甘さが広がります。

*アルコールを使用しています。



◆今月のおすすめデザート

展開期間:2026 年 10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)

「キルシュのバヴァロア フォレノワール チェリー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。

キルシュ香るバヴァロアにお酒の効いたチェリーと甘酸っぱいチェリーを組み合わせました。チョコレートの生地とチェリーアイスクリームのマリアージュもお楽しみいただけます。

*アルコールを使用しています。



【東京銀座資生堂ビル 25 周年記念第 3 弾】

「お皿で楽しむ秋の味覚パフェ」

3,500 円

ほっこり和栗の甘露煮や、ジューシーな柿のジュレに、バニラ・抹茶・マロンのアイスクリームをあしらいました。グラスを持ち上げると、ふわりと秋の香りが広がります。



*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 9 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