2026-10-27
株式会社資生堂パーラー

News Release

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」
深まる秋のフルーツを使った、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」では、2026 年 11 月、実りの季節を迎えた旬のフルーツを贅沢に味わう期間限定メニューを展開いたします。この時季ならではの豊かな香りとみずみずしい甘みを湛えたフルーツを厳選し、素材の個性を生かしたパフェやデセールをご用意しました。繊細に重ねた味わいと華やかな佇まいが、秋の余韻をより一層引き立てます。旬の美味しさが織りなす特別なひと皿とともに、秋の優雅なひととき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 11 月 1 日（日）～11 月 29 日（日）

「山形県産ラ・フランスのパフェ」 3,000 円
旬を迎えたラ・フランスを使用したパフェです。芳醇な香りと、とろけるような甘さが、口いっぱいに広がります。



「岡山県産葡萄“紫苑”のパフェ」 3,200 円
糖度が高く、ほどよい酸味とのバランスが取れた葡萄「紫苑」と、自家製ミルクアイスクリームのコンビネーション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 11 月 1 日（日）～

「“丹波栗”のモンブランロイヤルパフェ」 5,500 円
こっくりとした甘さが特長の「丹波栗」をふんだんに使用し、パフェに仕立てました。今しか出会えない美味しさをお楽しみください。

＊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 11 月 1 日（日）～11 月 29 日（日）



「アップルパイ ア･ラ･モード スープ仕立て ～シナモン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。**

旬の紅玉を、コンフィチュールと焼き林檎に仕立て、さまざまな食感をお楽しみいただけるひと皿に仕上げました。甘く香るシードルのスープもご堪能ください。 ＊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。

◆今月のアイスクリームソーダ

展開期間：2026 年 11 月 1 日（日）～11 月 29 日（日）



「山形県産ラ･フランスのアイスクリームソーダ」

1,300 円

芳醇な香りと、まろやかで上品な甘さのラ･フランスのソーダに、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 10 月 27 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