2026-10-29
株式会社資生堂パーラー

lease

「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」
深まる秋のフルーツを贅沢に楽しむ、限定メニューを展開



「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」では、2026 年 11 月、深まる秋に旬を迎えるフルーツを贅沢に使用した期間限定デザートを展開いたします。豊かな香りとみずみずしい味わいを湛えた旬のフルーツを主役に、彩り豊かに仕立てた今だけのパフェやデザートをお楽しみいただけます。秋が育んだ美味しさを味わいながら、心ほどけるひとときをお過ごしください。

◆季節のパフェ

展開期間：2026 年 11 月 1 日(日)～11 月 30 日(月)

(写真左から)

「山形県産ラ・フランスのパフェ」 2,640 円

山形県で収穫された上質なラ・フランスは、高貴な香りと豊かな甘さが特長です。気品あふれるラ・フランスの味わいに、プラリネやキャラメルのほろ苦い香ばしさ、ベルガモットの爽やかな風味を重ねた、優雅な味わいのパフェです。

「岡山県産葡萄“紫苑”のパフェ」 2,860 円

ワインレッドの美しい果皮が印象的な葡萄「紫苑(しえん)」。やわらかな果肉と高い糖度を持ち、種がなく皮離れも良いため、甘く食べやすい品種です。「紫苑」という名前は、キク科の多年草である紫苑の花の色に似ていることに由来しています。赤葡萄とマスカットのジュースで仕立てたゼリーとともに、その芳醇な味わいをお楽しみください。

「青森県産ウィンターシャインマスカットのパフェ」 2,860 円

青森県南部町の沼畑総合ファームで丹精込めて育てられた自慢のシャインマスカット。露地栽培で冬に旬を迎える珍しい品種で、「ウィンターシャインマスカット」として親しまれています。翡翠色に輝く大粒の果実は、美しい見た目とともに、青臭さのない爽やかな風味と豊かな甘さが特長です。高貴な香りを持つライチシャーベットと、ロゼスパークリングワインのゼリーをアクセントに添え、その魅力を引き立てたパフェに仕上げました。

「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」では、他にも様々なメニューをご用意しています。
豊かな彩りと味わいとともに、くつろぎのひと時をお過ごしください。

◆資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店限定

展開日時：11 月 2 日(月)～11 月 30 日(月) 【平日 1 日 30 食限定】

「サロン・ド・カフェ ストーリー」 1,980 円



資生堂パーラーサロン・ド・カフェでこだわりのデザートを少しずつご用意いたしました。

〈内容〉
- ・マロンティラミス
- ・ミニプリンア・ラ・モード
- ・自家製プティフール
- ・さつまいものサンマルク
- ・タルトタタン
- ・ミニストロベリーパフェ または ミニチョコレートパフェ または ミニ季節パフェ（葡萄）

◆資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店

住所：神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ 2 階
電話番号：044-589-8200
営業時間：10:00～21:00（食事 L.O.20:00 喫茶 L.O.20:30）
※10:00～11:00 はデザート・ドリンクのみのご提供
定休日：無休（施設に準ずる）



*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 29 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 公式サイト・SNS

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