

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ

今年も開催！『2016 こだわりの“^{いちご}莓(15)”フェア』

<2016年1月3日(日)~3月31日(木)>

資生堂パーラーは、2016年1月3日(日)~3月31日(木)の期間、銀座本店 サロン・ド・カフェにて、2016「こだわりの“^{いちご}莓(15)”フェア」を3期に分けて開催いたします。



2016年は東京銀座資生堂ビルが竣工15周年を迎えます。銀座本店 サロン・ド・カフェでは、昨年も大好評だった「こだわりの“莓”フェア」を開催いたします。人気NO.1の「ストロベリーパフェ」とともに、各期間それぞれ違う品種の産地直送の莓を使ったパフェをさらに2種ずつ、計3種のストロベリーパフェをご用意。パフェに使うストロベリーソースも特製で、資生堂パーラー自家製のアイスクリームとの相性も抜群です。2016年の幕開けに、ご家族、ご友人と一緒に、「ストロベリーパフェ」の食べ比べはいかがでしょう。

なお、2月には全館上げての東京銀座資生堂ビル15周年「^{いちご}莓(15)フェア」を企画しております。さらに、資生堂パーラー 日本橋高島屋店・横浜高島屋店・横浜そごう店、名古屋店でも莓のパフェをご用意して皆さまのお越しをお待ちしております(期間、内容は銀座本店 サロン・ド・カフェと異なります。)

銀座本店 サロン・ド・カフェ 2016「こだわりの“^{いちご}莓(15)”フェア」

【2016年1月3日(日)~3月31日(木)】

全国のおいしい莓の中から、厳選した6種の“こだわりの莓”を取り寄せ、自家製アイスクリームと華やかなパフェに仕上げました。(※イメージ写真左から順に)

<第1弾 1月3日(日)~31日(日)>

- 香川県木田郡三木町産 さぬき姫のストロベリーパフェ ¥1,890
鮮やかな赤色と、ジューシーな果肉が特長で、関東にはあまり出回らない莓です。
- 山口県花の海イチゴ園産 四星(よつぼし)のストロベリーパフェ ¥1,890
「甘み・風味・酸味・美味しさ」が四ツ星級であることから命名された莓です。

<第2弾 2月2日(火)~28日(日)>

- 岐阜県揖斐郡産 濃姫のストロベリーパフェ ¥1,890
甘みと酸味のバランスに加え、高貴な芳香が引き立つ莓です。
- 福島県鏡石農遊園産 ふくはる香のスペシャルストロベリーパフェ ¥2,180
華やかな香りと甘さが特長の、関東ではほぼお目にかかれない大変希少な莓です。

<第3弾 3月1日(火)~31日(木)>

- 福岡県宗像市花田農園産 やよい姫のストロベリーパフェ ¥1,890
酸味がひかえめで糖度が高く、しっかりとした果肉が特長の莓です。
- 岐阜県揖斐郡産 美濃娘のプレミアムストロベリーパフェ(数量限定) ¥3,240
使用しているサイズは市場に出回る数も少なく、大変希少価値のある莓です。

※莓の入荷状況により内容・提供期間が変わる場合がございます。価格は税込です。

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 03-5537-6231 (予約不可)
- 営業時間 火~土曜日 11:30~21:00 (L.O.20:30) 日曜日・祝日 11:30~20:00 (L.O.19:30)
- 定休日 月曜日<祝日の場合は営業>
※1月4日(月)は営業、5日(火)は臨時休業いたします。
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp