

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ

『2016 真夏のパフェフェア』を開催

第1弾:2016年7月1日(金)~7月31日(日)

第2弾:2016年8月2日(火)~8月31日(水)



資生堂パーラーは、2016年7月1日(金)から8月31日(水)までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて『2016 真夏のパフェフェア』を2期に分けて開催いたします。

今回のフェアでは、産地や旬にこだわったフルーツをメインにしたパフェをそれぞれの期間に3種類ずつ、計6種類をご用意。“最後まで美味しく味わっていただきたい”という想いを込め、どのパフェにもパフェグラスの下層までフルーツゼリーや果物のコンポートなどを盛り込んでいます。自家製のアイスクリームやソルベにもメインのフルーツを使い、こだわりました。

さらに、今年は東京銀座資生堂ビル

15(いちご)周年に合わせ、貴重な品種のストロベリーパフェをご用意。パフェフェアでは専用ハウスで採れた「夏いちご“恋姫”」が登場します。まるでかわいい4従妹かのような、今、ここでしか味わえないパフェを食べて、銀座でバカンス気分を!

【第1弾:2016年7月1日(金)~7月31日(日)】

(写真左から)

和歌山県 酒井農園産 あらかわの桃のパフェ 2,160円(税込)

和歌山県を代表するブランド桃「あらかわの桃」は東京では入手困難な貴重品。完熟を迎え丁寧に収穫されたフレッシュな桃をピンクピーチシャーベットやゼリーなどにも使いました。あふれ滴る果汁から広がる芳醇な香りと、口いっぱい広がるやさしい甘さで至福のひと時を。

沖縄県 八重山諸島産 アップルマンゴーのパフェ 2,580円(税込)

太陽の恵みをいっぱい浴びて育った沖縄県産アップルマンゴーを贅沢に使ったデラックスな一品。色艶が良く、とろけるように柔らかい果肉は、上品な甘さの中にも程よい酸味と濃厚なコクが特徴です。ミルクアイスクリーム、ベリーソースが味により一層の深みを与えています。南国気分を味わって。

岐阜県 飛騨高山産 ブルーベリーのパフェ 1,890円(税込)

プチとした食感の中に美味しさが凝縮された大粒ブルーベリーが楽しめるパフェ。爽やかなフロマージュブランソルベがブルーベリーの甘みと酸味を引き立てます。シックな色合いで大人気分に。

《東京銀座資生堂ビル 15(いちご)周年》

長野県 信州畑工房産 恋姫のストロベリーパフェ 1,890円(税込)

信州畑工房が所有する資生堂パーラー専用のハウスで採れた「夏いちご“恋姫”」を使った逸品。酸味が少なくまろやかな味わいの関東では珍しい希少な品種を使いパフェに仕立てました。

◎8月開催の第2弾では、“黄金桃と白桃”、“沖縄県産完熟キーツマンゴー”、“和歌山県産いちじく”のパフェが登場予定です。ご期待ください。

※提供品は写真と異なる場合がございます。※写真はイメージです。

※フルーツの入荷状況により、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。

＜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) ※8月15日(月)は臨時営業
- 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 こつがい 小番までお願いいたします。

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