

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』第 2 弾がいよいよスタート!

資生堂パーラーは、2016年8月2日(火)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』第 2 弾を開催いたします。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ご用意。さらに、今年は専用ハウスで採れた「夏いちご“恋姫”」のストロベリーパフェも仲間入りしています。



“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、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だパフェは、アイスクリームやソルベもメインのフルーツを使った自家製です。オレンジや赤など元気いっぱいの夏色を身にまとった仲よし 4 人組かのような、今、ここでしか味わえないパフェを食べて、真夏の銀座を満喫してください。

『2016 真夏のパフェフェア』第 2 弾:2016年8月2日(火)~8月31日(水)

(写真左から)

「国産 黄金桃と白桃のオリエンタルパフェ」1,890 円(税込)

ジューシーな国産の黄金桃と白桃のコンポートに抹茶アイスクリームを合わせたオリエンタルな仕上がりのパフェ。桃はその時に一番旬な産地のものを使用。いちごソースがアクセントになっています。昭和 35 年頃に誕生した資生堂パーラーオリジナルパフェでレトロ感を味わって。

「沖縄県産 キーツマンゴーのパフェ」2,580 円(税込)

繊維質が少なく、なめらかな食感が特長の沖縄県でも希少なキーツマンゴーを贅沢に使い、カットの仕方を変えることで食感も楽しんでいただけるよう盛り付けました。トロピカルな自家製マンゴーシャーベットとエキゾチックソース、ミルクアイスクリーム、クランベリーソースで真夏を感じる一時を。

「和歌山県 紀の川市産 いちじくのパフェ」2,160 円(税込)

旬のいちじくをフレッシュ、赤ワインのコンポート、ロゼワインのコンポートなど様々なタイプで味わえるパフェ。いちじくのシャーベット、フランボワーズ、赤スグリとともに盛り付けました。見た目も情熱的なパフェで夏を乗り切って。

〈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。

※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