

旬のフルーツの共演『2017 真夏のパフェフェア』を開催

第1弾:2017年7月1日(土)~7月30日(日)

第2弾:2017年8月1日(火)~8月31日(木)

資生堂パーラーは、2017年7月1日(土)から8月31日(木)までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて『2017 真夏のパフェフェア』を2期に分けて開催いたします。このフェアでは、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。第1弾の7月にはあらかわの桃、アップルマンゴー、ブルーベリーが登場。さらに、創業115周年を記念し、いいご(115)縁のつながる長野県信州畑工房の専用ハウスで採れた「夏秋いちご“恋姫”のストロベリーパフェ」をご用意いたします。今、ここでしか味わえない華やかなパフェで、銀座の夏を満喫してください。

【第1弾】2017年7月1日(土)~7月30日(日)



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希少品。

完熟を迎え一つひとつ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。ひと口で感じる芳醇な香りとあふれ滴る果汁が特徴です。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 揖斐郡産 ブルーベリーのパフェ 1,890 円(税込)



プチット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を、シャーベットやクリーム、ゼリーにも使用しました。

自家製バニラアイスクリーム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。

《資生堂パーラー創業 115 周年こだわりの苺パフェ》

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「夏秋いちご“恋姫”」をソースにも使用した逸品。

爽やかな酸味が広がる夏秋いちご特有の味わいをお楽しみください。

信州伊那高原いちご

恋姫
koihime



※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。

★2017 年 8 月 1 日(土)からスタートする第 2 弾では、いちじく、黄金桃と白桃、キーツマンゴー、そして夏秋いちご“恋姫”が登場します。

<資生堂パーラー 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)
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>



このニュース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(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp