

資生堂パーラーにて秋の味覚を満喫！旬の葡萄 & 栗のメニューが登場

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて、9月1日(金)より9月30日(土)まで、秋の味覚を存分に楽しめる「葡萄のパフェ」と「栗のデザート」をご用意しています。「葡萄のパフェ」は甘くジューシーなシャインマスカットとその時一番美味しい品種で作ります。「栗のデザート」は栗と抹茶のバランスが絶妙なババロアをご用意しています。また、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・名古屋店では、「山梨県勝沼産 藤稔と翠峰の葡萄パフェ」が登場。鮮やかな色合いの見た目も華やかなデザートで“食欲と芸術の秋”を満喫してください。



【資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ】

「長野県 飯塚果樹園産 シャインマスカットと3種の葡萄パフェ」1,980円

飯塚果樹園厳選のシャインマスカットとおすすめの葡萄3種類を盛りこみ、自家製葡萄シャーベットと合わせパフェに仕上げました。さっぱりとしたミルクアイスクリーム、喉越しのよい葡萄ゼリーとの相性も抜群です。ピンクグレープフルーツソースが爽やかな酸味と、大人のほろ苦い味わいを演出。味の変化もお楽しみください。

一度にシャインマスカットと3種類の葡萄をお楽しみいただけます。葡萄3種は、その時一番美味しいこだわりの品種が登場。ナガノパープル、クインニーナ、オリエンタルスター、紅環（べにたまき）など、どの葡萄が使われているかは、当日店頭でご案内しております。

長野県知事賞7度受賞の葡萄栽培名人・飯塚芳幸さんの葡萄は土づくりにこだわり、味の良さはもちろん、その姿かたちの美しさも追求。さらに農薬を減らして栽培することが難しいブドウで特別栽培認証をえている究極の葡萄です。すべての品種が「日本有機農業生産団体中央会」の特別栽培認証を取得しています。



「岐阜県産 美濃栗のババロア」¥1,980(コーヒーまたは紅茶付/カップサービス)



早採りした大粒の美濃栗を渋皮煮にして、ババロアの中にも贅沢に入れました。抹茶のソースとの相性も抜群のやさしい味わいです。

【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】



季節素材のこだわりパフェ

「山梨県勝沼産 藤稔と翠峰のスペシャルパフェ」 1,728 円

極大粒種の黒葡萄で酸味が少なくジューシーな「藤稔」と、甘みの中にもほのかな酸味を含んだバランスのよい白葡萄「翠峰」の 2 種が楽しめるパフェです。

※デコレーションに山梨県勝沼産「ぶどう」を使用しております。

◇価格は税込です。

◇ご提供品は写真と異なる場合がございます。

◇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>
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>

日本橋高島屋店

- 住所 東京都中央区日本橋2-4-1 高島屋日本橋店本館8階
- 電話 03-3211-4111 (代)
- 営業時間 11:00～21:30 (L.O. 21:00)
- 定休日 百貨店に準じます

横浜高島屋店

- 住所 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店6階
- 電話 045-311-5111 (代)
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:15)
- 定休日 百貨店に準じます

横浜そごう店

- 住所 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店2階
- 電話 045-465-5733
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:15)
- 定休日 百貨店に準じます

名古屋店

- 住所 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ12階
- 電話 052-588-2240
- 営業時間 11:00～23:00 (L.O. 22:00)
- 定休日 年中無休

(支店共通)

- 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