

## 旬の“枇杷”を使ったパフェ、フルーツサンドウィッチが登場

資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて2018年5月1日(火)より5月31日(木)までの期間、“長崎県大瀬戸地区産の枇杷を使ったパフェとフルーツサンドウィッチをご用意しています。樹齢50年以上の木で実ったまろやかな味わいの“枇杷”を贅沢に使い、初夏を感じる滋味深いデザートに仕立てました。また、旬のこだわりの苺を使ったパフェ、フルーツを贅沢に使った皿盛りデザートも登場。モダンクラシックな空間で、美味しさ、美しさにこだわったデザートとともに優しい時間をお楽しみください。



### 『長崎県大瀬戸地区産 枇杷パフェ』 2,380円(税込)

年を重ねるごとにまろやかな味になる枇杷の樹。その中でも樹齢50年以上の樹木で実った枇杷を、ライチシャーベット、ジャスミンゼリーと合わせた華やかなパフェです。みずみずしく潤う枇杷の甘さをミルクアイスクリームが優しく引き立てます。同じバラ科で相性のよい別添えのローズソースがさらに深みを与えます。日本的で奥ゆかしい風雅な味わいです。

### 『フルーツサンドウィッチ(枇杷)』 1,630円(税込) \*写真はドリンクセット(プラス¥570にて、コーヒーまたは紅茶のカップサービス付)

旬の枇杷を主役に、厳選した6種類のフルーツ(バナナ、オレンジ、ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、キウイ)をあっさりとした味わいの自慢の生クリームと合わせ、軽くトーストしたレーズンパンでサンドしました。ビタースイートな大人の風味が特徴の千葉県の“からすざんしょう”から採取されたほんのりスパイシーなはちみつ※、旬のフルーツコンポートとともにお楽しみください。

※“はぁもにい養蜂部”が手がける天然非加熱の希少なはちみつ



### 『徳島県三好郡東みよし町産 アスカルビーのストロベリーパフェ』 1,890円(税込)

赤く輝く宝石“ルビー”のように、色艶が美しい苺「アスカルビー」をソースにも使用したパフェです。しっかりした食感から果汁があふれ、まろやかな甘さ・爽やかな酸味が広がります。

\*アスカルビーのストロベリーパフェは、デコレーションはそのままに、アイスクリームやソースなどの仕立てを工夫した低糖質版(1,890円/糖質量10g)もご用意しています。

糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です。(七訂食品標準成分表利用可能炭水化物をもとに計算)



### 『宮崎マンゴーとアプリコットのババロア~フルーツスープ仕立て~』 1,980円(税込)

(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー/カップサービス付)



旬を迎えた宮崎マンゴーにアプリコットを合わせたムースです。選りすぐりのフルーツの甘み、酸味とかけお召し上がりいただく特製フルーツスープが混ざり合い、フルーツを存分に楽しめます。

※メニューはフルーツの入荷状況により内容が変わる場合がございます。  
※写真は全てイメージです。

### 【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)
- 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)または橋本まで  
お願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通)

Mail: [chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp](mailto:chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp)