

新しい季節のスタートには柑橘がみずみずしいパフェや フロマージュのデザートで気分をリフレッシュ♪

資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェは、2020年4月1日(水)から4月30日(木)まで、みずみずしく爽やかな柑橘にメロンやおもりカシスなど国産のフルーツをふんだんに使った『春の国産フルーツパフェ』をご提供いたします。人気のストロベリーパフェは、新潟県のオリジナル品種“越後姫”、青森県八戸市産“さちのか”、高知県産“おおきみ”のとおきの3品種で展開。また、フロマージュとフルーツで春を彩ったとおきのひと皿もご用意しました。新しい季節のはじまりは、旬のデザートで気分をリフレッシュ！



『春の国産フルーツパフェ』 2,200円

文旦、デコポン、清美オレンジなどの柑橘を中心に、メロンやおもりカシスなど、こだわりの国産フルーツで華やかに彩った春らしいフルーツパフェです。みずみずしい柑橘類の食感と味わいを楽しめる爽やかなひと品。自家製柑橘ソースと苺のソース、温州みかんゼリーやシャーベットとの組み合わせもお楽しみいただけます。さらに別添えのオレンジカラメルソースを絡めると、まろやかなコク深い味に変化します。(写真上)



『新潟県産“越後姫”のスペシャルストロベリーパフェ』 2,500円

雪国の気象条件の中で養分を蓄えて育った新潟県のオリジナル品種「越後姫」をソースにまで贅沢に使ったストロベリーパフェです。とてもやわらかい果実は、“可憐でみずみずしい新潟のお姫さまのような苺”という名前の通り、甘くジューシーで香り高く、やさしい酸味を持つ上品な味わいが特長です。資生堂パーラー伝統の濃厚ながらさっぱりとした味わいのバニラアイスクリームとの相性も抜群です。(写真左)

『青森県八戸市産“さちのか”のストロベリーパフェ』 2,000円

八戸市の涼しい環境の中で時間をかけて、じっくり育てた苺“さちのか”を使用したパフェです。甘さと酸味のバランスがある味わいが特長です。

*糖質量を10gに抑えた低糖質版もご用意しています。

『フロマージュフリユイ〜タイムの香り』 2,100 円

フロマージュのスフレケーキにフロマージュクリームやフランボワーズのソルベ、グリオットやレモンのクリームと散りばめられた季節のフルーツが心躍る春のひと皿です。アクセントのタイムの砂糖漬けの爽やかさと、クランブルのサクサクした食感と共にお楽しみください。



平日 17時からのワゴンサービス【数量限定】

『アップルパイ ~アップルシナモンティーとともに~』 2,900 円

2003 年に銀座本店サロン・ド・カフェにて数量限定で販売した人気のアップルパイを復刻版でご提供いたします。青森県成田りんご園産のサンふじを使用したパイの仕上げにカルヴァドスでフランベし、香り豊かに仕上げました。サクサクとした食感と伝統のバニラアイスクリーム、カルヴァドスの風味を是非ご賞味ください。



- * 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。
- * 画像は全てイメージです。
- * 価格は税込です。

【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 11:00~21:00(L.O.20:30)
日曜日・祝日 11:00~20:00(L.O.19:30)
- 定 休 日 月曜日(祝日の場合は営業)
- U R L <https://parlour.shiseido.co.jp/>

新型コロナウイルス感染拡大の現状に伴い
4月13日(月)まで営業時間を変更しています。
11:00~20:00(L.O.19:30)

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 徳丸(とくまる)までお願いいたします。

Mail:junko.tokumaru@shiseido.com