



資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店 『2021 真夏のパフェフェア第2弾』 & 希少な夢の葡萄“ルビーロマン”のスペシャルパフェ

資生堂パーラーは、サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店にて2021年8月1日(日)から8月31日(火)までの期間、『2021 真夏のパフェフェア第2弾』を開催いたします。飲料長が産地や品種にこだわり厳選した、山梨県一宮産 白桃、徳島県産 夏秋苺“サマーアミーゴ”、宮崎県産 完熟マンゴー、北海道産 富良野メロンのパフェが勢ぞろい！さらに2021年8月20日(金)～8月31日(火)までの期間、宝石に一番近い果実といわれる希少な葡萄“ルビーロマン”のスペシャルパフェをご提供します。夏の日差しを浴び、生命力が溢れた果実の美味しさを存分に引き立て仕上げたパフェで、ひんやりと夏の暑さを忘れる涼やかなひとときをお楽しみください。



◆MIDSUMMER PARFAIT FAIR “真夏のパフェフェア”第二弾

◆展開期間:2021年8月1日(日)～8月31日(火)

『徳島県産“サマーアミーゴ”のパフェ』 1,925円(税込) (写真左上)

徳島県でのみ栽培が許可されている品種で、すっきりとした甘さと爽やかな酸味が特長の夏秋苺“サマーアミーゴ”を使用しました。夏ならではの甘酸っぱい味わいのストロベリーパフェをお楽しみください。

『山梨県一宮産“白桃”のパフェ』 1,925円(税込) (写真中下)

桃の里といわれる山梨県一宮で生産されている大粒の白桃のやさしい甘さや美味しさが引き立つようにミルクアイスクリームと組み合わせ、桃のソルベやソースで仕立てています。

『宮崎県産“完熟マンゴー”のパフェ』 1,925円(税込) (写真左下)

甘くて濃厚な宮崎県産の完熟マンゴーを贅沢に盛り付け、マンゴーとパッションフルーツのシャーベットやアロエ、ミルクアイスクリーム、マンゴーソースなどで仕立てました。上に飾ったクランベリーのゼリーとロイヤルティーヌで食感も楽しめます。

『北海道産“富良野メロン”のパフェ』 1,925円(税込) (写真中上)

日中の寒暖差の激しい大地で育ち、糖度が高く、みずみずしい“富良野メロン”をパフェに仕立てました。メロンゼリーやメロンシャーベットにハイビスカスゼリー、クランベリーソースのマリアージュが絶妙なパフェ。

◆展開期間:2021年8月20日(金)～8月31日(火)

◆『石川県産“ルビーロマン”のスペシャルパフェ』 3,300円(税込) (写真右) *コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付き

宝石に一番近い果実といわれる希少価値の高い葡萄“ルビーロマン”を贅沢に使ったスペシャルパフェ。赤く大粒で酸味が少ないのが特長です。

☆8月のおすすめデザート

『マンゴーのムースグラッセ』 1,650 円(税込) *コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付き

太陽の恵みで育てられたマンゴーを使用し、冷たく凍らせたムースグラッセにしました。ライチのソルベとマンゴーのマルムラードを包んだベニエとトロピカルフルーツを添えた、真夏を演出したデザートです。



☆8月のおすすめパスタ

『冷製トマトのパスタ ガスパチョ仕立て マスカルポーネのムース添え』 1,650 円(税込)

沢山の夏野菜を使った、冷製トマトスープにパスタを合わせました。トマトの酸味にニンニクの香ばしさとバジルの風味が食欲を増してくれます。夏バテ防止にも。



- * フルーツの入荷状況によりメニュー内容及び提供期間が変更になる場合がございます。
- * 産地にこだわったフルーツは飾りに使用しています。
- * 写真はイメージです。

【資生堂パーラー サロン・カフェ ラゾーナ川崎店】

■住 所：神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ2F

■電話番号：044-874-8593

■営業時間：10:00~21:00 (L.O. 20:30)

* 軽食・サンドウィッチ (L.O. 20:15)

* 当面の間、営業時間を下記の通り変更しております。
11:00~20:00 (L.O. 19:30)

■定休日：無休（施設に準ずる）

■URL：<http://parlour.shiseido.co.jp/>



- * 営業時間は急遽変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご覧ください。
- * 特措法に基づくまん延防止等重点措置の要請に従い、酒類の提供を停止しています。

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 徳丸までお願いいたします。

Mail: junko.tokumaru@shiseido.com