

完熟を迎えた芳醇な香りの“ラ・フランス”を使ったメープルのパフェが登場

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では2022年11月1日より山形県東根市産 岡田果樹園のラ・フランスを使ったメープルのパフェが登場します。ラ・フランスのとろけるような甘さが口いっぱいに広がります。メープルソースとのマリアージュもお楽しみください。その他、秋を感じるマロンテリーヌのアシェットとデセールや、継続展開の和栗のモンブランパフェや夏秋いちご“恋姫”のストロベリーパフェなど旬を楽しめるメニューが勢ぞろい。銀座で晩秋を感じるひとときを過ごしてみませんか。



『今月のおすすめパフェ』 期間：2022年11月1日（火）～ 11月30日（水）

◆『山形県 東根市産 岡田果樹園 ラ・フランスのメープルパフェ』2,500円（税込）

完熟を迎えたラ・フランスを使用したパフェです。芳醇な香りと、とろけるような甘さが口いっぱいに広がるラ・フランスの味わいとメープルソースとのマリアージュをお楽しみください。

◆『九州産 和栗のモンブランパフェ』2,700円（税込）

アイスクリーム、マロンクリーム、生クリームなど素材すべてを洗練させ仕立てた和栗のパフェです。資生堂パーラー伝統のレシピをベースに3種（バニラ、ミルク、マロン）のアイスクリームを作りました。

◆『長野県産 信州畑工房“恋姫”のストロベリーパフェ』2,200円（税込）

資生堂パーラー専用ハウスで採れた夏秋いちご“恋姫”を使用したパフェです。綺麗な水と空気、太陽の恵みをいっぱい浴びて実った赤い宝石“恋姫”の甘酸っぱい味わいをお楽しみください。

** 資生堂パーラー **

恋姫 専用ハウス



『今月のおすすめデザート』 期間：2022年11月1日（火）～ 11月30日（水）



◆マロンのテリーヌと季節のフルーツソテー
柚子ソルベ添え（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）2,300円（税込）

胡桃がアクセントのブラウニーをベースにコクのあるマロンテリーヌを重ねた2層のデザートに、酸味のある柚子ソルベを添えて。柿・洋梨・苺のフルーツとオレンジのコンフィチュールをアクセントにお楽しみください。

◆【平日限定・数量限定】今月の資生堂パーラー物語
（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）2,700円（税込）

洋梨とアールグレイのタルトやコーヒーソースのティラミス、柿のムースに季節のフルーツを添えています。資生堂パーラー定番のパフェやプリンをプチサイズで一緒にお楽しみをいただける今月のデザートプレートです。



※資生堂パーラーでは、感染予防策を講じ営業しております。
※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。
※食材の入荷状況により、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。
※写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。
※こちらの情報は2022年10月時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合があります。

【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 11:00～21:00（L.O.20:30）
日曜日・祝日 11:00～20:00（L.O.19:30）
定休日 月曜日（祝日は営業）、年末年始
U R L <https://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 山岸 までお願いいたします。
Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com