

## パフェ好きにこそ試してほしい！資生堂パーラー ラゾーナ川崎店のオリジナルパフェ 最後のひと匙まで美味しい上品な味わいと見惚れるようなデコレーション

### 8月中は旬のフルーツが楽しめる「真夏のパフェフェア第2弾」も開催

「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」でのみ提供している『ラゾーナオリジナルパフェ』。2023年8月1日(火)～9月30日(土)の期間は『ドウ リュクス』、『カフェ・ア・ラ・モード』、『デリスポム』の3種類を提供します。また、2023年8月1日(火)～8月31日(木)の期間にて『真夏のパフェフェア第2弾』を開催します。



#### ◆どこから見ても美しいデコレーション。繊細な感性をパフェで表現。

旬のフルーツのふんだんに使ったパフェを提供している資生堂パーラー。「資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店」では、オリジナルパフェと称してフルーツパフェとは一味違った独創的なデコレーションが特長のパフェを展開しています。今回は繊細な感性が随所に宿り、上品で奥深い味わいが楽しめるパフェを3種類をご用意いたしました。パティシエの巧みな技が光るパフェをぜひお召し上がりください。

#### ◆LAZONA ORIGINAL PARFAIT

#### ◆展開期間：2023年8月1日(火)～9月30日(土)

\*ドリンクセット +440円(コーヒーまたは紅茶またはハーブティーからお選びください。)

\*プレミアムドリンクセット +890円(店頭メニューよりお選びください。)

#### ◆ドウ リュクス 2,500円

ジュレやムース、チョコレートなどを組み合わせ、建築的で華やかなデコレーションに仕上げています。

フルーツはマスカットとピオーネを使用。フレッシュな果実だけでなく、ソースにも仕立てています。グラスの中でロゼスパークリングやダージリンのゼリーと混ざり合う、マスカットとピオーネの旨味が感じられます。

ゼリーやアイスの滑らかな口あたりと、ココアクランブルのサクサクとした食感を楽しみながらお召し上がりください。



### ◆カフェ・ア・ラ・モード 2,400 円

コーヒーの香りやコク、苦味を味わえるパフェです。  
とことんコーヒーの風味にこだわり“大人のコーヒーパフェ”のイメージで仕立てました。

濃厚なコーヒーゼリーや、甘味と苦味のバランスが絶妙なコーヒーのパンナコッタ、ダルゴナコーヒー、アーモンドとチョコのビスキュイなどで構成されています。  
コーヒーのシブーストでグラスに蓋をし、その上に自家製のミルクアイスとチョコレート、レーズンをトッピング。  
コーヒーとミルクアイスの相性は抜群で、シンプルながらも奥深い味わいです。



### ◆デリスポム 2,300 円

鮮やかな色味と象徴的なデコレーションがインパクトのある逸品です。ヘーゼルナッツ風味のバタークッキーの上に青りんごのムースを乗せ、青りんごを形取ることで見事にイメージを再現しています。

パフェ全体の美味しさを引き立てる、ヨーグルトの爽やかな酸味とシヨコラブランが奏でる上品な甘味。赤色のソースはグロゼイユといちご、ラズベリーのピューレをブレンドし、甘酸っぱい味わいに仕上げられています。  
グラスの中にはエルダーフラワーゼリー、バニラアイスクリーム、青りんごシャーベット、りんごゼリー、生クリームなど、青りんごと相性の良い食材を組み合わせました。



### ◆『真夏のパフェフェア第2弾』も開催！

#### ◆展開期間:2023年8月1日(火)~8月31日(木)

「真夏のパフェフェア第2弾」では、第1弾に続き、日本各地から厳選されたこだわりのフルーツを使ったパフェが出揃いました。フルーツ好きの方はこちらもぜひお試しください。



### ◆山梨県一宮産 白桃のパフェ 2,500 円

桃の里、山梨県一宮で栽培された大粒の白桃をふんだんに使用しています。  
旬を迎えた、柔らかな白桃の食感と濃厚な甘味をパフェでお召し上がりください。



### ◆北海道産“富良野メロン”のパフェ 2,300 円

日中の寒暖差が激しい北海道の大地で育った“富良野メロン”は糖度が高く、甘味がしっかりと感じられます。みずみずしい果肉感を活かして夏らしいパフェに仕立てました。



◆**岐阜県産**

**“ひるがの高原” 苺のパフェ 2,400 円**

郡上市高鷲町の標高 850～950m に位置する「ひるがの高原」。冷涼な気候を活かし生産している品種「すずあかね」は、しっかりとした果肉感と爽やかな酸味のある味わいが特長。生クリームやアイスクリームとの相性は抜群です。



◆**長野県産**

**“ナガノパープル” のパフェ 2,400 円**

“ナガノパープル”は長野県がオリジナルで開発したぶどうの品種。甘味が強く、酸味はおだやかです。豊かなぶどうの香りとジューシーな果肉の魅力をパフェで存分にお楽しみください。

- \* 価格は税込表記です。
- \* 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 2023 年 7 月 26 日時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合がございます。

**【資生堂パーラー サロン・ド・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 2 階
- 電話番号 044-874-8593
- 営業時間 10:00～21:00(食事 L.O.20:15 喫茶 L.O.20:30) \* 予約不可  
\* 10:00～11:00 デザート・ドリンクのみのご提供
- 定休日 無休(施設に準ずる)
- 公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/>
- Instagram [https://www.instagram.com/shiseido\\_parlour/](https://www.instagram.com/shiseido_parlour/)
- Twitter <https://twitter.com/shiseidoparlour>



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 ・ 高久 までお願いいたします。  
Mail : [toyofumi.yamagishi@shiseido.com](mailto:toyofumi.yamagishi@shiseido.com) [sawako.takaku@shiseido.com](mailto:sawako.takaku@shiseido.com)