

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ 『2015 真夏のパフェフェア』を開催

第1弾:2015年7月1日(水)~7月31日(金)

第2弾:2015年8月1日(土)~8月30日(日)

資生堂パーラーは、2015年7月1日(水)から8月30日(日)までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて『2015 真夏のパフェフェア』を2期に分けて開催いたします。

今回のフェアでは、産地直送や旬にこだわったフルーツをメインにしたパフェをそれぞれの期間に3種類ずつ、計6種類ご用意しました。“最後まで美味しく味わっていただきたい”という想いを込め、どのパフェにもパフェグラスの下層までフルーツゼリーや果物のコンポートなどを盛り込んでいます。6姉妹のパフェは、ひとめぼれしてしまうほど艶やかです。さらに、2015年は“いちご年”にあやかり、毎月登場する旬のストロベリーパフェには夏いちご“恋姫”が登場。まるでかわいい従妹かのようなようです。今、ここでしか味わえないパフェを食べて、気持ちもリフレッシュしましょう！

【第1弾】 2015年7月1日(水)~7月31日(金)



左:岐阜県 野村農園産 ブルーベリーのパフェ 1,890円(税込)

甘味と酸味を持つプチとした食感の大粒ブルーベリーをふんだんに使ったさわやかなパフェ。自家製ブルーベリーアイスクリーム、さっぱりとしたフロマージュブランシャーベットが良く合います。シックな色合いで大人気分に。

中央:和歌山県 酒井農園産 あらかわの桃のパフェ 2,160円(税込)

和歌山県を代表するブランド桃「あらかわの桃」は東京では入手困難な貴重品。完熟を迎えた桃の芳醇な香りと果汁が口いっぱい広がります。隠れたピンクピーチシャーベットとたっぷりのフレッシュな桃のパフェで至福のひと時を。

右:沖縄県 八重山諸島産 アップルマンゴーのパフェ 2,580円(税込)

とろけるように柔らかく、濃厚なコクと甘みを持つ厳選された沖縄県産アップルマンゴーを使ったデラックスな一品。ミルクアイスクリーム、ベリーソースが味により一層の深みを与えています。南国気分を味わって。

【第2弾】 第2弾:2015年8月1日(土)~8月30日(日)



左:国産 黄金桃と白桃のオリエンタルパフェ 1,890円(税込)

ジューシーな国産の黄金桃と白桃に抹茶アイスクリームを合わせたオリエンタルな仕上がりのパフェ。

桃はその時に一番旬な産地のものを使用。いちごソースがアクセントになっています。

昭和35年頃に誕生のオリジナルパフェでレトロ感を味わって。

中央:沖縄県産 完熟キーツマンゴーのパフェ 2,580円(税込)

繊維質が少なく、なめらかな食感が特長の沖縄県でも希少なキーツマンゴーを贅沢に使い、カットの仕方で様々な味わいも楽しんでいただけるよう盛り付けました。トロピカルな自家製マンゴージャーベットとエキゾチックソース、ミルクアイスクリーム、クランベリーソースで真夏を感じる一時を。

右:和歌山県 紀の川市産 いちじくのパフェ 2,160円(税込)

旬のいちじくをフレッシュ、ソフトドライ、赤ワインのコンポート、ロゼワインのコンポートなど様々なタイプで味わえる銀座本店 サロン・ド・カフェ初のいちじくパフェ。いちじくのシャーベット、いちご、フランボワーズとともに盛り付けました。体にうれしい、見た目も情熱的なパフェで夏を乗り切って。

《2015年は“いちご”年》

長野県 信州畑工房産 恋姫のストロベリーパフェ 1,890円(税込)

信州畑工房が所有する資生堂パーラー専用のハウスで採れた夏いちご「恋姫」を使った逸品。関東では珍しい希少な品種を使いパフェに仕立てました。

※表示価格は全て税込価格です。※提供品は写真と異なる場合がございます。※写真はイメージです。

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)
- 期 間 第1弾 2015年7月1日(水)~7月31日(金)
第2弾 2015年8月1日(土)~8月30日(日)
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 こつがい 小番までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp