

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェにて
ひとつで2度楽しめる春の国産フルーツパフェをご用意
＜2016年4月1日(金)～4月30日(日)＞



資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて、2016年4月1日(金)より春の国産フルーツを贅沢に使ったパフェをご用意いたします。飲料長の橋本が趣向を凝らし、ひとつのパフェながら、ソースをかけて2度楽しめるパフェに仕立てました。フルーツパフェがまるでクレープ・シュゼットのように変化します。また、4月には“青森県八戸市産”の苺「さちのか」を使ったスペシャルなストロベリーパフェも登場。今が食べごろの「さちのか」は自家製アイスクリームとの相性抜群です。さらに爽やかな日向夏の皿盛りデザートも見逃せません。モダンクラシックな店内で優雅な春気分を存分に味わってください。

『春の国産フルーツパフェ』 ¥1,980

色鮮やかな柑橘類を彩り、温州みかんソルベ、クレープを合わせたパフェ。

伝統のバニラアイスクリームと、別添えのオレンジカラメルソースを絡めると、クレープ・シュゼットのような味わいに。爽やかな酸味とコクをお楽しみください。

『青森県八戸市産 さちのかのストロベリーパフェ』 ¥1,890

冬場の日照時間が長い太平洋沿岸の青森県八戸市で採れた苺「さちのか」をソースにも使用したパフェ。果肉はきめが細かくしっとりとした食感で甘さと酸味のバランスが良く、上品な香りが広がります。

『宮崎県産 日向夏のゼリーとマスカルポーネムース(コーヒーまたは紅茶付)』 ¥1,980

爽やかな日向夏ゼリーにナッツのヌガーを合わせ、濃厚なマスカルポーネムースで合わせました。ヨーグルト風味の日向夏ソルベを添えた一皿です。

◇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。
◇メニューの価格は全て税込です。
◇画像は全てイメージです。



飲料長 橋本 和久

資生堂パーラーで研鑽を積み、2001年銀座本店飲料長に就任。美味しい旬の果物を自ら見つけ歩き、感動するスイーツを作り上げることに情熱をかける。「上から見ても横からみても美しく、食べても美味しいパーフェクトデザートだからパフェ。1日100食作っても次の朝にはまた作りたくなる」と語る。



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) ※4月4日(月)は臨時営業
- 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