

LE SALON
JACQUES BORIE

ル サ ロ ン ジ ャ ッ ク ボ リ ー

カフェ・キュージーヌ「LE SALON JACQUES BORIE」

母の日、初夏に向けたデザートを期間限定でご用意

資生堂パーラーが運営するカフェ・キュージーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」(伊勢丹新宿店本館 4 階)は、この度“母の日のプレゼントにぴったりな特別デザート”を 5 月 8 日までご用意いたします。また、5 月 9 日からは“初夏のデザート”が期間限定で登場。見た目も華やかで爽やかな味わいの二品です。フランスの邸宅をイメージした店内での上質なひとときと共にお楽しみください。

＜母の日をイメージしたデザート 4 月 27 日（水）～5 月 8 日（日）＞



COMPOTE DE PAMPLEMOUSSE

『グレープフルーツのコンポート サラダ仕立て 二種のソルベと共に』

単品 1,400 円／カフェ付 2,300 円(コーヒーor 紅茶orハーブティー) ※税込 別途サービス料 10%

母の日のプレゼントを思い描き、カーネーションをイメージしたチュイールを印象的に盛り付けました。マンゴー、フランボワーズのソルベや爽やかな果実で彩ったグレープフルーツのコンポートは、さっぱりとした味わいです。グロゼイユ、フランボワーズで仕立てたチュイールのパリパリした食感と共にお楽しみください。

<初夏をイメージしたデザート 5月9日(月)～>



TARTE CITRON AU FROMAGE BLANC
『フロマーージュブランとレモンのタルト ショコラブランのシャーベット添え』

単品 1,400 円／カフェ付 2,300 円(コーヒーor 紅茶orハーブティー) ※税込 別途サービス料 10%

フロマーージュブランのムースとクレームシトロンを組み合わせたタルトに、レモン風味のショコラブランソルベとゼリーを添えた初夏らしい爽やかなデザートです。

カフェ・キュイジーヌ「ル サロン ジャック・ボリー」

世界にひとつだけのオンリーワン・サロンをコンセプトに、M.O.F.(フランス国家最優秀料理人賞)の称号をもつジャック・ボリー初のプロデュースとなるカフェ・キュイジーヌ。日本におけるフランス料理の第一人者と評されるシェフ ジャック・ボリーの卓越した技と感性が光る料理と、パティスリーワゴンから供されるエレガントなデザートをお楽しみいただけます。

- 所在地 東京都新宿区新宿 3-14-1
伊勢丹新宿店本館 4 階
- TEL 03-5363-5688
- 席数 38 席
- 営業時間 10 : 30 - 20 : 00
ランチ 11:00 - 14:30 (L.O.)
ディナー 17:00 - 19 : 00 (L.O.)
- URL <http://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>



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 Mail : chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp