

秋の味覚『和栗のモンブランパフェ』が 10 月限定で登場！ 定番メニューには希少な岡山県産“もんげーバナナ[®]”のサンドウィッチが仲間入り



資生堂パーラーは、銀座本店サロン・ド・カフェにて、九州産の和栗を使ったモンブランパフェを 10 月限定でご用意しています。栗・抹茶など和を感じる素材が重なりあった深みのある味わいのパフェは、見た目も秋を堪能できる彩りです。また、2017 年 9 月 30 日(土)より岡山県産の希少な“もんげーバナナ[®]”を使ったサンドウィッチが数量限定で登場。岡山で生産された耐寒性のバナナは豊かな香りと甘み、とろみのある食感が特徴で、もちりとした自家製パンとやさしい甘さの生クリームとの相性も抜群です。

●10月1日(日)～10月31日(火)

『九州産 和栗のモンブランパフェ』1,980 円 (税込)

大粒の和栗を贅沢に使い、食感のあるマロンクリーム、やさしい味わいのマロンアイスクリームとのハーモニーで秋を感じるパフェに仕立てました。伝統のバニラアイスクリームとラム酒ゼリーに、抹茶ゼリーが深みを与えます。さらに、キャラメル風味の抹茶ソースがほろ苦さを加え、和栗の美味しさを引き立てます。

●数量限定

『岡山県産もんげーバナナ[®]のサンドウィッチ』1,890 円 (税込)

(コーヒーまたは紅茶のカップサービス付 2,460 円 (税込))



岡山生まれ・岡山育ちの希少な「もんげーバナナ[®]」を使い、生クリームとともに自家製パンでサンドしました。豊かな香りと甘み、独特のとろみのある食感のバナナともちりとしたパンとのマリアージュをお楽しみください。“もんげー”とは岡山の方言で“ものすごい”を意味します。



＜「岡山もんげーバナナ[®]」とは＞

日本では大半を外国からの輸入に頼っている熱帯作物のバナナ。近年、東南アジアや中南米をはじめとしたバナナの生産地で伝染病が拡大し生産の危機が懸念されています。そのような状況の中、岡山県のD&Tファームが種子などを凍結して栽培に取り組む独自技術「凍結解凍覚醒法[®]」により岡山産の耐寒性バナナの開発に成功。豊かな香りと独特のとろみのある甘くておいしいグロスミツチル種[※]のバナナです。

※国内でほとんど流通していない昔懐かしい味わいの台湾バナナの1種。

※写真はイメージです。

※フルーツの入荷状況により、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。

＜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)

■URL <http://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 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp