

6月限定 こだわりの“静岡県産クラウンメロン”を使用したデザートが登場♪

資生堂パーラーは、6月1日(金)より銀座本店 サロン・ド・カフェにて、今が旬の静岡県産クラウンメロンを贅沢に使ったパフェやアイスクリームソーダをご用意いたします。ジューシーでとろけるような食感と芳醇な香りを楽しめるよう、盛り付けやカッティングにもこだわりました。丸カットすることで、クラウンメロン本来の贅沢な味わいはもちろん、伝統のバニラアイスクリームや抹茶のソースなどとのマリアージュをより感じられるように仕立てています。薄焼きクッキーで作った小さなメロンの飾りもキュート。この季節ならではの爽やかで可愛い限定デザートをお楽しみください。



「静岡県袋井地区産クラウンメロンのパフェ」1,980円

マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”をフレッシュ、ソルベ、ピューレ、ゼリーなど贅沢に使用した珠玉のパフェ。とろけるようなみずみずしい果肉からは芳醇な香り、濃厚な甘さが豊かに広がり、メロンの香りが口いっぱい広がります。さらに静岡県産の「霧の音」を使った別添えの抹茶ソースをかけると、きりっとした洗みを与え、ひとつで2度楽しめるパフェです。可愛い見た目も甘さをより際立たせます。

「北海道産夕張メロンのババロア(コーヒーまたは紅茶付)」1,980円

※6月初旬より提供いたします。

夕張メロンのムースに爽やかなヨーグルトパルフェを合わせ、メロンに見立てた可愛らしく清涼感のある一皿です。ムースの中に入った甘酸っぱいアメリカンチェリーのコンポートとソースが味わいのアクセントに。フルーツを煮出して作ったソースのゼリーや食感の楽しいメレンゲと一緒に召し上がってください。



「静岡県袋井地区産 クラウンメロンのアイスクリームソーダ」1,130円

旬を迎えたクラウンメロンでシロップを作り仕上げました。

芳醇な甘さが広がる至高の一杯は絶品です。

※フルーツの入荷状況によりメニュー内容及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。
※価格は全て税込となります。

【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)
- U R L <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)・橋本まで
お願いいたします。 TEL:03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp