

LE SALON
JACQUES BORIE

ラグジュアリーな夏の手土産にもおすすめ！ ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティックに新作スイーツが登場



伊勢丹新宿店本館地下1階のパティスリー「ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティック」(資生堂パーラー運営)は、夏の手土産におすすめのなめらかなプリンと爽やかなケーキをご用意しております。素材の良さを堪能できる上質なカスタードプリン、組み合わせや食感の楽しさも考えたエレガントな味わいのケーキです。ご家庭に本場フランスのカフェ・キュージーヌ気分をお届けします。優雅なティータイムのお土産に。

「クレーム キャラメル」1個 507円

濃厚な味わいの卵と北海道産の生クリームを合わせた素材の良さを堪能できる上質なカスタードプリンです。なめらかでとろけるような食感を楽しめます。パリグリーンのパッケージもエレガントな6個入り包装は贈りものにおすすめです。

日本におけるフランス料理の第一人者ジャック・ボリーのエスプリを受け継ぐ若きパティシエが夏らしい爽やかな味わいのエレガントな新作ケーキ2種を作りました。



「テ・シノワ」810円



爽やかな酸味のフランボワーズのジュレとクリーム、ココナッツの甘い香りのフィナンシェ生地やダクワーズ、烏龍茶独特の爽やかな香りのガナシュなどを重ねた色鮮やかなケーキです。パティシエが日本の夏をイメージしたという斬新な組み合わせが織りなすハーモニーとやさしい食感を楽しめます。

「マラデポア」756円

濃厚な苺“マラデポア”を使った淡いピンク色のムースで、味わいのアクセントとなるフレーズとピンクグレープフルーツのジュレを包み、軽やかな食感のイタリアンメレンゲを搾りました。フレーズショコラとピスタチオをトッピングした華やかでエレガントなケーキは、素材全部を一緒に召し上がって食感も楽しんでほしい一品です。



*価格は税込。写真はイメージです。

【ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティック】

- 住所 東京都新宿区新宿 3-14-1
伊勢丹新宿店本館地下1階
- TEL 03-3352-1111 (伊勢丹新宿店代表)
- 営業時間 10:00~20:00
- 定休日 伊勢丹新宿店営業に準ずる
- URL <https://parlour.shiseido.co.jp/lesalon/>

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)