

夏本番！ひんやりスイーツが笑顔と涼を導く 2019『真夏のパフェフェア』第2弾開催！

資生堂パーラーは、2019年8月1日(木)から8月25日(日)までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて『真夏のパフェフェア』第2弾を開催いたします。産地や旬にこだわったフルーツをメインに、灼熱の太陽を感じる夏色のパフェ4種が登場。人気のマンゴー、いちじく、いちごに、今年初登場となる富良野メロンが加わりました。アイスクリームやソースとの相性も抜群でグラスの底まで楽しめる仕立てです。華やかなパフェで元気に！笑顔に！



※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。写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。

〈2019『真夏のパフェフェア』第2弾:2019年8月1日(木)~8月25日(日)〉

「和歌山県 紀の川市産 いちじくのパフェ」2,160円(税込)

豊かな大地と暖かな気候に恵まれた中で、手間をかけて育てられた“旬のいちじく”をフレッシュのまま楽しめるようにこだわり仕立てました。赤ワインで煮込んだ大人の味わいのコンポート、ソース、シャーベット、チュイールなどにも使い、丸ごといちじくを感じられます。丸いカットが愛らしいパフェはいちじくとりんごのジュレやプチプチした食感がアクセント。

「沖縄県産 アップルマンゴーのパフェ」2,580円(税込)

太陽の恵みをいっぱい浴びて育った沖縄県産のマンゴーを贅沢に使い、カットの仕方を変えることで食感も楽しめるよう盛り付けました。トロピカルな自家製マンゴーシャーベットとエキゾチックソース、ミルクアイスクリーム、クランベリーソースで真夏を感じるひとときをお過ごしください。濃厚なコクを感じる一番美味しい旬のものを選び、8月中旬からは沖縄県でも生産農家が少なく、幻のマンゴーと呼ばれる“キーツマンゴー”で登場の予定です。とろけるようになめらかな食感も楽しめます。

「北海道 富良野市産 富良野メロンのパフェ」1,980円(税込)

北海道富良野市で生産された甘く香り高い“富良野メロン”を使用したパフェです。ぎゅっと引き締まった果肉はジューシーで甘い風味が特長。こく深くすっきりとした伝統のバニラアイスクリーム、爽やかなハイビスカスゼリー、アクセントとなるクランベリーソースとのマリアージュも抜群です。盛り付けた富良野メロンは食感も楽しめるよう様々な形にカットしています。

「長野県 信州畑工房産 恋姫のストロベリーパフェ」1,890円(税込)

信州畑工房が所有する資生堂パーラー専用のハウスで採れた「夏秋いちご“恋姫”」を使った逸品。関東では珍しい希少な品種をソースにも使いパフェに仕立てました。この地域独特の気候だからこその夏から秋でも美味しい苺は爽やかな酸味が広がり、伝統のバニラアイスクリームとの相性も抜群。この時期ならではの苺を味わってください。

●恋姫のストロベリーパフェは低糖質版(¥1,890)もご用意しています。デコレーションはそのままに、アイスクリームやソースなどの仕立てを工夫し、糖質量10gに抑えました。※糖質量は「食・薬・健康協会」算出値です。(七訂食品標準成分表利用可能炭水化物をもとに計算)

【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) *2019年8月26日(月)から10月31日(木)の期間、改装休業予定。

URL <https://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