

パフェで楽しむ、銀座の夏♪ 『2020 真夏のパフェフェア』第2弾開催

資生堂パーラーは、2020年8月1日(土)から8月30日(日)までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて『2020 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、伝統のバニラアイスクリームを合わせ優美に仕立てました。毎年人気のマンゴー、無花果、いちごに、国産の黄金桃と白桃のマリアージュを楽しめる、計4種をご用意。華やかなパフェとともに銀座の夏をお楽しみください。



『2020 真夏のパフェフェア』第2弾:2020年8月1日(土)~8月30日(日)

「国産 黄金桃と白桃のパフェ」2,200円(税込)

完熟を迎えた国産の黄金桃と白桃を使用したパフェです。とろりとした食感からまったりとした甘みが広がる”黄金桃”となめらかな食感から豊かな甘さが広がる”白桃”のマリアージュをお楽しみください。

「和歌山県 紀の川市産 無花果のパフェ」2,300円(税込)

和歌山の温暖な気候と豊かな大地で育った”無花果”を使用したパフェです。プチプチした食感と優しい甘さが特長のいちじくをシャーベット、ソース、赤ワインで煮込んだコンポートに仕上げました。上品な大人の味わいをお楽しみください。

「沖縄県 宮古島産 キーツマンゴーのパフェ」2,700円(税込) ※追熟期間を要するため、8月中旬以降のご用意となります

沖縄の温暖な気候の中で太陽を浴びてじっくりと育てられた”キーツマンゴー”を使用したパフェです。完熟のタイミングが、色・ツヤでも見分けるのが難しいことから生産農家が少なく、幻のマンゴーと呼ばれています。

「長野県 伊那市産 恋姫のストロベリーパフェ」2,000円(税込)

資生堂パーラー専用ハウスで採れた信州畑工房産の夏秋苺”恋姫”を使用したパフェです。長野県南部に位置する伊那谷で、綺麗な水と空気、太陽の恵みをいっぱい浴びて実った赤い宝石”恋姫”の甘酸っぱい味わいをお楽しみください。

●恋姫のストロベリーパフェは低糖質版(¥2,000)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・楽・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)

※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。

【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 11:00~21:00 (L.O. 20:30)
日曜日・祝日 11:00~20:00 (L.O. 19:30)
定休日 月曜日(祝日は営業)、年末年始
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 日比(ひび)までお願いいたします。
Mail:yuka.hibi@shiseido.com