



資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店

『2021 真夏のパフェフェア』

“ブルーベリー”“あら川の桃”“完熟マンゴー”“紅秀峰”のパフェが勢ぞろい！

資生堂パーラーは、サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店にて2021年7月1日(木)から7月31日(土)までの期間、『2021 真夏のパフェフェア第1弾』を開催いたします。飲料長が産地や品種にこだわり厳選した、山梨県明野産 ブルーベリー、和歌山県産 あら川の桃、宮崎県産 完熟マンゴー、北海道産 紅秀峰。どのフルーツも旬を迎えた味わいで果実の生命力が溢れています。それぞれの美味しさを引き立てて仕上げたパフェで、オリジナルのアイスクリームやソースとのマリアージュを是非、この機会に存分にお楽しみください。



◆MIDSUMMER PARFAIT FAIR “真夏のパフェフェア”第一弾

◆展開期間:2021年7月1日(木)~7月31日(土)

『山梨県明野産“ブルーベリー”のパフェ』 1,870円(税込)

山梨県明野は標高700メートルに位置し、日照時間日本一の町です。太陽の恵みをたくさん浴び、自然豊かな環境で育った大粒のブルーベリーを使用しています。ヨーグルトシャーベットやブルーベリーのゼリーやソースが奏でる爽やかな味わいです。

『和歌山県産“あら川の桃”のパフェ』 1,925円(税込)

あら川の桃は、和歌山県紀の川地区で生産されている代表的なブランド桃です。糖度が高く、荷重が多くとろけるような食感です。やさしい甘さの桃の美味しさが引き立つようにミルクアイスクリームと組み合わせ、桃のソルベやソースで仕立てています。

『宮崎県産“完熟マンゴー”のパフェ』 1,925円(税込)

甘くて濃厚な宮崎県産の完熟マンゴーを贅沢に盛り付け、マンゴーとパッションフルーツのシャーベットやアロエ、ミルクアイスクリーム、マンゴーソースなどで仕立てました。上に飾ったクランベリーのゼリーとロイヤルティーヌで食感も楽しめます。

『北海道産さくらんぼ“紅秀峰”のパフェ』 1,925円(税込)

佐藤錦より2週間ほど遅れて収穫される品種で、糖度が高く大粒で実が締まった食感で食べ応えがあるのが特徴です。上質な卵とクリームで作ったクレームブリュレや、爽やかな酸味のレモンゼリーと品のある香り高いロゼワインで作ったゼリー、ライチのソルベの上品な味わいが旬の紅秀峰を引き立てます。

◆ラゾーナ川崎店では、テイクアウトメニューも充実！おうち時間もゆったりと心豊かにお楽しみいただけます。



*写真左から

《7月~8月の期間限定》宮崎県産“完熟マンゴー”のフルーツサンドウィッチ 1,944円(税込)

フルーツ サンドウィッチ 1,350円(税込)

シュリンプフライ サンドウィッチ 1,350円(税込)



- * 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。
- * 産地にこだわったフルーツは飾りに使用しています。
- * 写真はイメージです。

【資生堂パーラー サロン・ド・カフェ ラゾーナ川崎店】

- 住 所：神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ2F
- 電話番号：044-874-8593
- 営業時間：10:00~21:00 (L.O. 20:30)
 - * 軽食・サンドウィッチ (L.O. 20:15)
 - * 当面の間、営業時間を下記の通り変更しております。
11:00~20:00 (L.O. 19:30)
- 定 休 日：無休（施設に準ずる）
- U R L：<http://parlour.shiseido.co.jp/>



- * 営業時間は急遽変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご覧ください。
- * 酒類の提供については、まん延防止等重点措置の要請に沿って行います。

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 徳丸までお願いいたします。
Mail: junko.tokumar@shiseido.com