

この時季に出合えるフルーツたち「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 “2022 真夏のパフェフェア”第2弾

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2022年8月2日（火）から8月31日（水）までの期間、“2022『真夏のパフェフェア』”の第2弾を開催。『北海道 富良野市産“富良野メロン”のパフェ』や『沖縄県産“キーツマンゴー”のスペシャルパフェ』などこの時季ならではの産地直送こだわりフルーツを使って盛付けも新たに4種のパフェを展開します。夏を感じるフルーツパフェをお楽しみください。



“2022『真夏のパフェフェア』”第2弾 展開期間：2022年8月2日（火）～8月31日（水）

（写真左より）

◆『北海道 富良野市産“富良野メロン”のパフェ』 2,600円（税込）

寒暖差の激しい山に囲まれた盆地の環境下で育った“富良野メロン”を使用したパフェです。収穫から追熟を重ね完熟を迎えた果肉は柔らかく、芳醇の香りと豊かな甘さがジューシーに広がります。

◆『和歌山県 紀の川市産“無花果”のパフェ』 2,400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。ぷちぷちとした食感と優しい甘さが特長の無花果をシャーベット、ソース、赤ワインで煮込んだコンポートで仕上げました。上品な大人の味わいをお楽しみください。

◆『沖縄県産“キーツマンゴー”のスペシャルパフェ』 3,000円（税込）*こちらは8月中旬以降で提供

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。

◆『長野県産 信州畑工房“恋姫”のストロベリーパフェ』 2,200円（税込）

資生堂パーラー専用ハウスで採れた夏秋いちご“恋姫”を使用したパフェです。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。

資生堂パーラー

恋姫専用ハウス



「8月おすすめのデザートプレート♪」 展開期間：2022年8月2日（火）～ 8月31日（水）



◆メロンとブランマンジェのマリアージュ(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー/カップサービス) 2,300円(税込)

ココナッツ風味のシロップの上にメロンの形のホワイトチョコレートのをせて。中にはゼリーやパート・ド・フリユイ、ソルベ、果肉など様々なスタイルのメロンデザートや爽やかなレモンシャーベットとブランマンジェを組み合わせた一品です。



◆クロワッサンのフルーツサンドウィッチ 1,700円(税込)

北海道産“富良野メロン”と苺をメインに数種のフルーツを加えました。“はぁもにい養蜂部”が手がける天然非加熱の希少な「はちみつ」とともに。※苺の品種はスタッフにお尋ねください。

※“はぁもにい養蜂部”のはちみつとは…千葉県上総地方の豊かな里山で採蜜された、花粉除去や加熱処理など一切手を加えていない天然非加熱の希少な完熟生はちみつです。(はぁもにいソーシャルファームより)



※資生堂パーラーでは感染予防策を講じ営業しております。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。

※食材の入荷状況により、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。

※こちらの情報は2022年7月時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合があります。

【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 11:00～21:00 (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 山岸 までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com