

## 資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ “秋のフルーツデザート”

2022年9月「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、秋のフルーツを使った様々なデザートをご用意いたします。長野県産の“シャインマスカット”と三種の葡萄を使用したパフェ、徳島県産の夏秋いちご“サマーアミーゴ”を使ったパフェや数種の葡萄デザートが集まった少し大人なデザートプレート、クロワッサンの葡萄サンドウィッチなどが登場します。銀座でひと足早い秋の訪れを感じてください。



“秋のフルーツパフェ” 期間：2022年9月1日（木）～9月30日（金）

### ◆『長野県 上田市産 “シャインマスカット” と三種の葡萄パフェ』2,600円（税込）

長野県上田市にある飯塚果樹園の“シャインマスカット”とおすすめ三種の葡萄を使ったパフェです。様々な葡萄を食べ比べながら、みずみずしく広がる豊潤な味わいをお楽しみください。



### ◆『徳島県産 “サマーアミーゴ” のストロベリーパフェ』2,200円（税込）

徳島県でのみ栽培されている貴重な品種の夏秋いちご“サマーアミーゴ”を使用したパフェです。夏秋いちご特有の程よい酸味が感じられ、お口の中に広がります。

### ◆『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。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”は、ほんのり甘い程よい酸っぱさが特長のいちごです。



「9月おすすめのデザートプレート」 期間：2022年9月1日（木）～ 9月30日（金）



◆『レザンブランのシャンパンジュレ仕立て  
（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）

お皿の中央にシャンパンジュレとマスカットジュレを敷き、その上に葡萄のシャーベットをのせて、まわりにはシャインマスカットを添えました。マスカットのパピエやホワイトチョコレートなどを飾りつけ、ハート型のシャインマスカットギモーブがアクセントでかわいらしさも演出。

◆『今月の資生堂パーラー物語  
【平日限定・数量限定】  
（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）』2,700円（税込）

さまざまなデザートを少しずつお楽しみいただける色鮮やかなデザートプレートです。  
プレートにはマスカットのブランマンジェやキャラメルムースとアーモンド生地のケーキ、いちごのパリプレストなどが並びます。



◆『クロワッサンのフルーツサンドウィッチ』  
1,700円（税込）

長野県上田市産“葡萄”といちごをメインに数種のフルーツを加えました。“はあもにい養蜂部”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。

※“はあもにい養蜂部”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。（はあ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8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  
U R L <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