

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」 “瀬戸内レモン”のデザート、まろやかな味わいの枇杷のパフェが登場！

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2023年5月2日(火)～5月31日(水)までの期間、やさしい酸味と香り高くジューシーな“瀬戸内レモン”を使ったタルトシロン仕立てのひと皿や、まろやかな味わいの枇杷のパフェなど、この季節ならではのデザートを展開いたします。そのほか、赤く輝く宝石のようなストロベリーパフェや沖縄産のピーチパインのクリームソーダなど、豊富なメニューをお楽しみいただけます。



【今月のおすすめデザート&パフェ】

◆提供期間:2023年5月2日(火)～ 2023年5月31日(水)

◆『瀬戸内レモンのタルトシロン アシレットデセル仕立て ココナツソルベと共に』 2,600円 *写真左上
やさしい酸味が特長の瀬戸内レモンをお皿の上でタルトに仕上げました。ココナツサブレやチュイールなどと一緒に、いろいろな食感をお楽しみください。

◆『九州産 枇杷パフェ』 2,900円 *写真右上
年を重ねるごとにまろやかな味になる樹で実った枇杷を使い、パフェに仕立てました。



*写真左から

◆『徳島県三好郡 東みよし町産 “アスカルビー”のストロベリーパフェ』 2,500円
赤く輝く宝石“ルビー”のように美しい色艶の苺“アスカルビー”をソースにも使ったパフェです。

◆新潟県 新発田市産 “越後姫”のスペシャルストロベリーパフェ 2,900円
ジューシーで香り高い新潟県のオリジナル苺“越後姫”。雪国の気象条件の中で育ち、特長的な表面は果肉の柔らかさの証です。

◆『沖縄県産 “ピーチパイン”のアイスクリームソーダ』 1,300円
沖縄県産“ピーチパイン”で丁寧に仕上げたシロップに、伝統のバニラアイスクリームを浮かべた至高の一杯です。

【平日限定・数量限定】

◆『今月の資生堂パーラー物語』 3,000 円（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）

提供期間:2023年5月2日(火)～ 2023年5月31日(水)



資生堂パーラー定番のストロベリーパフェ、チョコレートパフェ、カスタードプリンに、月替わりで季節のデザートをご堪能いただけるバリエーション豊かで贅沢なプレートです。

- ・ミニストロベリーパフェ
- ・ミニチョコレートパフェ
- ・ミニカスタードプリン
- ・季節のフルーツ
- ・パイナップルのタルト
- ・ウーピーパイ(マシュマロクリームとチェリージャムのケーキ)
- ・ミラベル(西洋すもも)のコンポートとジュレ アールグレイのムース

* 価格は税込表記です。

* 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 2023 年 4 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)

■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