

豊かな香りと甘さの“秋の味覚” 果物の女王と名高い「ラ・フランスのパフェ」が登場！



資生堂パーラーは、銀座本店 サロン・ド・カフェにて、11月1日(木)より11月30日(金)まで、豊かな香り、深みとコクのある甘さが特長の「ラ・フランス」を贅沢に使用したパフェをご用意いたします。果物王国山形の西洋梨を使い、見た目も上品でエレガントなパフェに仕立てました。また、日本橋店・横浜高島屋店・横浜そごう店・ラゾーナ川崎店では、銀座本店とは違ったアレンジの「ラ・フランスのパフェ」を楽しめます。店舗で一番よい状態になるまで追熟させたラ・フランスは、まさに旬を感じるひと品です。様々な味わいの秋の味覚をご堪能ください。

【銀座本店 サロン・ド・カフェ】

『山形県 岡田果樹園産 ラ・フランスのパフェ』1,980円(税込)

とろけるような上品な甘さが口いっぱいひろがる山形県東根市岡田果樹園にて収穫されたラ・フランスを使用したパフェです。メープルアイスクリームとアールグレイゼリーとの相性も良く、キャラメルソースのコクとメープルシュガーの軽やかな甘みのバランスが絶妙です。別添えのブラリネソースをかけてお召上がりいただくと、大人っぽいパフェに変化。秋の深みと香りを運びます。



【日本橋店・横浜高島屋店・横浜そごう店・ラゾーナ川崎店】

『山形県産 ラ・フランスのパフェ』1,728円(税込)

山形県にて収穫されたラ・フランスをパフェに仕立てました。ラ・フランスをフレッシュのまま、そして、赤ワインのコンポート、ソルベ、ソースにも使い、香りととろける甘さが引き立つようミルクアイスクリームと合わせました。チョコランチャやシナモンのきいたシュトロイゼルの食感も楽しいパフェです。

※デコレーションとして山形県産ラ・フランスを使用しております。

◇写真はイメージです。

◇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。

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 11:30～21:00 (L.O. 20:30)
日曜日・祝日 11:30～20:00 (L.O. 19:30)
- 定休日 月曜日<祝日の場合は営業>

日本橋店

- 住所 東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C.本館8階
- 電話 03-3246-5288
- 営業時間 11:00～22:00 (フードL.O. 21:15/デザート・ドリンクL.O. 21:30)
- 定休日 百貨店に準じます

横浜高島屋店

- 住所 神奈川県横浜市西区南幸1-6-31 高島屋横浜店6階
- 電話 045-311-5111 (代)
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:15)
- 定休日 百貨店に準じます

横浜そごう店

- 住所 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店2階
- 電話 045-465-5733
- 営業時間 10:00～20:00 (L.O. 19:15)
- 定休日 百貨店に準じます

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 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)
- 定休日 無休(施設に準ずる)

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
小番(こつがい)・橋本までお願いいたします。
TEL: 03-3289-2099(直通)
Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp