

LE SALON
JACQUES BORIE

ホワイトデーはラグジュアリーなスイーツでお姫さま気分を満喫！

～ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティック～
～LE SALON JACQUES BORIE La Boutique～



伊勢丹新宿店本館地下1階のパティスリー「ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティック」(資生堂パーラー運営)は、2019年3月1日(金)から3月14日(木)までの期間限定でホワイトデーにおすすめのスペシャルケーキをご用意いたします。日本におけるフランス料理の第一人者ジャック・ボリーのエスプリを受け継ぐパティシエがクラシカルでエレガントな味わいを作り上げました。甘酸っぱく食感も楽しいケーキは大人の女性へのプレゼントにもぴったりです。また、3月31日(日)までは、ジャック・ボリーの新作スイーツも登場しています。ワンランク上の手土産や差し入れにどうぞ。

「フラボワジエ」2,700円*3月1日(金)～14日(木)

爽やかな酸味のルージュゼリーとフランボワーズのバタークリームに、甘酸っぱいフランボワーズシロップをしみ込ませたジョCOND生地の織りなすハーモニー。アーモンドの食感をアクセントにしたフランボワーズのショコラのグラサージュをまとうせました。ハートのショコラをデコレーションした期間限定のエレガントなケーキです。



*～3月31日(日)まで

「ケーキ オ ショコラ オランジュ」

2個入 1,350円 6個入 3,888円

ドイツ産のローマジパンに、フランス産ヴァローナ社クーベルチュールチョコレートとオレンジピールを練りこみ、焼き上げました。しっとりとした食感とオレンジが爽やかに香るチョコレートケーキです。ブランデーとのマリアージュで大人な時間を。

「マンディアン」

10個入(ホワイト・スイーツ各5個) 1,404円

スイス産バリーカレポー社のゲーベルチュール・チョコレートの上にナッツとオレンジピールをのせた2種のマンディアン。贅沢なデコレーションがラグジュアリーさと満足感を高めます。シャンパーニュやワインと合わせて淑女な午後のひと時を。

*価格は税込です。

【ル サロン ジャック・ボリー ラ・ブティック】

- 住所 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館地下1階
- TEL 03-3352-1111(伊勢丹新宿店代表)
- 営業時間 10:30 - 20:00
- 定休日 伊勢丹新宿店営業に準ずる
- URL <https://parLOUR.shiseido.co.jp/lesalon/>

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)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通)

Mail: chie.kotsugai@to.shiseido.co.jp