

グラスに詰まった選りすぐりの旬の味を堪能！ 資生堂パーラー『2019 真夏のパフェフェア』開催

第1弾:2019年7月2日(火)~7月31日(水)/第2弾:2019年8月1日(木)~8月25日(日)



資生堂パーラーは、2019年7月2日(火)から8月25日(日)までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて『2019 真夏のパフェフェア』を2期に分けて開催いたします。産地や旬にこだわったフルーツをメインにしたパフェを、ストロベリーパフェの他にそれぞれの期間に3種類ずつ計6種類をご用意。飲料長と農家さんの長年の関係の元、選りすぐったフルーツとこだわりのアイスクリームのマリアージュで限定パフェをお届けします。今年、ここでしか味わえないキラキラ輝くデザートで銀座の夏を満喫してください。

- 第1弾は桃、アップルマンゴー、ブルーベリー、
第2弾はキーツマンゴー、いちじく、そして初のメロンが登場。
また、期間を通して夏いちごをご用意しています。

〈『2019 真夏のパフェフェア』第1弾:2019年7月2日(火)~7月31日(水)〉



※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。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。

「和歌山県 酒井農園産 あらかわの桃のパフェ」2,160円(税込)

和歌山県を代表するブランド桃「あらかわの桃」は東京では入手困難な希少品。完熟を迎え一つひとつ丁寧に収穫されたフレッシュな桃をピンクピーチシャーベットやゼリーなどにも使いました。ひと口で感じる芳醇な香りとやさしい甘さ、あふれ滴る果汁が特徴です。

「沖縄県産 アップルマンゴーのパフェ」2,580円(税込)

太陽の恵みをいっぱい浴びて育った沖縄県産アップルマンゴーを贅沢に使ったデラックスな一品。色艶が良く、とろけるように柔らかい果肉は、上品な甘さの中にも程よい酸味と濃厚なコクが特徴です。ミルクアイスクリーム、ベリーソースが味により一層の深みを与えています。

「岐阜県 揖斐郡産 ブルーベリーのパフェ」1,980円(税込)

プチッとした食感の中に美味しさが凝縮された大粒ブルーベリーを、シャーベットやクリーム、ゼリーにも使用しました。自家製ミルクアイスクリームがブルーベリーの甘みと酸味を引き立てます。グラス底のマスカットゼリーとのマリアージュも楽しめます。

「長野県 信州畑工房産 恋姫のストロベリーパフェ」1,890円(税込)

信州畑工房が所有する資生堂パーラー専用のハウスで採れた「夏秋いちご“恋姫”」をソースにも使用した逸品。爽やかな酸味が広がる夏秋いちご特有の味わいと伝統のバニラアイスクリームが織りなす王道パフェをお楽しみください。

【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 11:30~21:00 (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)

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

