

【資生堂パーラー】 “SAKURA”がテーマの春限定メニューが続々と登場！

資生堂パーラーは、“SAKURA”をテーマとした春のスイーツやカクテルを期間限定でご提供いたします。

春風が通り過ぎるような愛らしい盛り付けのデザートと、桜の香りが口いっぱい広がるチーズケーキはティータイムや食後のひと時をより一層華やかに演出します。さらに銀座の宵を感じながら味わえる、春色のグラデーションが美しいオリジナルカクテルは【Bar S(バー エス)】チーフバーテンダー三谷のコンペティション優勝作品。

心ときめくスイーツから春の芽吹きを感じさせる大人カクテルまで充実のラインナップでお届けします。



◆銀座本店サロン・ド・カフェ 皿盛りデザート◆

『春薫る桜のムース～SA・KU・RA～』 2100円
(コーヒーまたは紅茶またはハーブティー付き／カップサービス)

桜風味のムースに抹茶のアイスクリーム、桜風味のクリームを合わせました。苺を花びらに見立て、春風が通り過ぎるようなさわやかさと愛らしさをイメージしました。春の訪れを感じる一皿をお楽しみください。

提供期間：2020年3月1日(日)～3月31日(火)



【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(祝日の場合は営業)

■URL／<https://parlour.shiseido.co.jp/>

* 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。

* 価格は税込です。

* 写真はイメージです。



◆【Bar S(バー エス)】春のカクテル◆

『美桜 Mio』(写真左) 1,800円

桜花漬けと爽やかなミントで春の風を受けて舞う桜をイメージした桜モヒート。白ワインをベースに桜リキュール、レモンジュースなどでアレンジしました。さっぱりとした口当たりにはほのかに香る桜が味わいを豊かにします。

『スプリング オペラ Spring Opera』(写真右) 1,700円

ジンベースに桜と桃のリキュール、フレッシュオレンジジュース、グリーンチェリーの美しいグラデーションは花びらが色づく春の移ろいや情緒を表現しています。甘さの後にくるキリっとした味わいが特長のカクテルです。* チーフバーテンダー三谷 コンペティション優勝作品

提供期間: 2020年3月3日(火)~3月31日(火)



【Bar S(バー エス)】

●17時から19時までハッピーアワー開催中(土曜日は15時~19時)

■住所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル11階

■電話 03-3572-3922

■営業時間 火曜日~金曜日17:00~23:30(23:00L.O.)

土曜日15:00~22:30(22:00L.O.)

■定休日 日曜日・月曜日・祝日(不定休)

■URL <https://parlour.shiseido.co.jp/bar/s>

* 価格は税込です。(20:00以降ご来店の場合、カバーチャージお一人さま1,000円 / ラウンジエリアは終日1,000円)

* 写真はイメージです。

＼百貨店を中心とする全国の資生堂パーラー店舗、オンラインショップにて好評発売中！／

◆春のチーズケーキ(さくら味)◆

【季節限定】 3個入999円 / 6個入1,998円

桜の花由来のペーストを加えた濃厚なデンマーク産クリームチーズを、北海道産の小麦粉を使った桜の香りのビスキュイで包み焼き上げました。ひと口ごとに、春の訪れを告げてくれるチーズケーキです。

＜パッケージ＞

待ちに待った春の到来、周囲の何もかもが微笑んでいるように美しく見える季節。華やかに着飾ったモガ(モダンガール)は、心を弾ませ銀座で待ち合わせ。春爛漫のパッケージと共に春のチーズケーキをお楽しみください。

* 価格は税込です。
* 写真はイメージです。



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 徳丸(とくまる)または日比までお願いいたします。
Mail: junko.tokumaru@shiseido.com / yuka.hibi@shiseido.com