

秋の味覚をデザートで満喫！ 資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェの限定メニュー

資生堂パーラーは、2020年9月1日（火）から9月30日（水）までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて秋の味覚を存分に楽しめるデザートをご提供いたします。甘みが強く、みずみずしいシャインマスカットや葡萄を使用したパフェやフルーツサンドウィッチなどの限定メニューをご用意。秋の訪れを感じさせる優美なデザートを、銀座でお楽しみください。



◆「長野県上田市産 シャインマスカットと三種の葡萄パフェ」 2,200円（税込）

飯塚果樹園厳選のシャインマスカットとおすすめの葡萄三種を使用したパフェです。みずみずしく広がる芳醇な味わいをお楽しみください。

一度にシャインマスカットと3種類の葡萄をお楽しみいただけます。葡萄3種は、その時に最も美味しいこだわりの品種を使用。品種については、当日店頭でご案内しております。

長野県知事賞7度受賞の葡萄栽培名人・飯塚芳幸さんの葡萄は土づくりにこだわり、味の良さはもちろん、その姿かたちの美しさも追求。さらに農薬を減らして栽培することが難しいブドウで特別栽培認証をえている究極の葡萄です。すべての品種が「日本有機農業生産団体中央会」の特別栽培認証を取得しています。



◆「フルーツサンドウィッチ“葡萄”」 1,700円（税込）



旬のフルーツと厳選したフルーツを7種類使用し、自慢の生クリームと合わせ、軽くトーストしたレーズンパンでサンドしました。ビタースイートな大人の風味が特長の千葉県産”からずさんしょう”の完熟生はちみつ、旬のフルーツコンポートと共にお召し上がりください。

◆「長野県上田市産 葡萄のムース」 2,100 円 (税込)

※ドリンク付



飯塚果樹園厳選の葡萄を使用してはちみつのムースとヨーグルト風味のクリームをあしらい、葡萄に見立てたデザートです。みずみずしい葡萄の食感と共にお召し上がりください。

◆「資生堂パーラー物語」 2,600 円 (税込)

※ドリンク付・平日限定メニュー

銀座本店サロン・ド・カフェの伝統メニューと季節メニューを一度にお楽しみいただける、平日限定のアシェットデセールです。

季節メニューは月替わりでご用意しております。

- ・ 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
- ・ 葡萄ゼリー
- ・ 柿ムース
- ・ 栗パイ



◆ワゴンサービスデザート「バイクド・アラスカ」 2,800 円 (税込)

※ドリンク付・平日 17 時からの数量限定メニュー



伝統のバニラアイスクリーム、アプリコットシャーベット、フランボワーズシャーベットを使用してメレンゲで包み、ブランデーでフランベをして焼き色を付けます。季節のフルーツと共にお楽しみください。

※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。

【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)、年末年始

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 日比 (ひび) までお願いいたします。

Mail:yuka.hibi@shiseido.com