

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」春爛漫の限定メニュー

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2021年4月1日（木）から4月30日（金）までの期間、『春の国産フルーツパフェ』など、旬の柑橘で仕立てた限定メニューを展開します。また、定番人気の「ストロベリーパフェ」は“さちのか”と“越後姫”の2品種をご用意。それぞれの苺と伝統のバニラアイスクリームが織りなすハーモニーが味わえます。うららかなこの季節は、春色のデザートたちを銀座でお楽しみください。



◆『春の国産フルーツパフェ』 2,300円（税込）

旬の柑橘を使い、彩りよく春らしいパフェに仕上げました。バニラアイスクリーム、ローズゼリー、みかんシャーベットの味わいをお楽しみください。

◆『春かおる シトラスムース&ゼリー』 2,100円（税込）*ドリンク付



旬の柑橘を使ったムースにライム風味のホワイトチョコムース、バニラアイスクリームとフランボワーズシャーベットを添えてバランスの良い味わいに仕上げました。フランボワーズと白桃のソースと一緒に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 ●ミニカスタードプリン
- ミニチョコレートパフェ
- 旬の柑橘ゼリー ●季節のフルーツ
- レモンタルト ●フルーツババロア



◆『青森県 八戸市産 “さちのか” のストロベリーパフェ』 2,000 円（税込）〈写真左〉

◆『新潟県 新発田市産 “越後姫” のスペシャルストロベリーパフェ』 2,500 円（税込）〈写真右〉

〈さちのか〉



青森県八戸市の涼しい環境の中で時間をかけてじっくり育てた苺“さちのか”を使用したパフェです。

〈越後姫〉



新潟県のオリジナル苺“越後姫”。雪国の気象条件の中で養分を蓄えて育ちました。特長的な表面は果肉の柔らかさの証であり、ジューシーで香り高い上質な苺です。

※資生堂パーラーでは、感染予防策を講じ営業しております。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式 HP をご覧ください。

※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

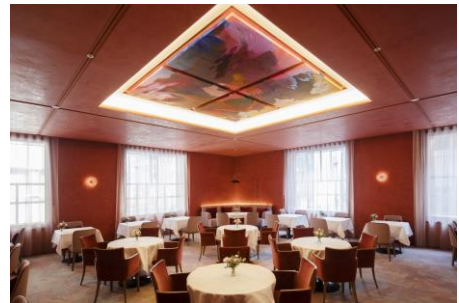
電 話 03-5537-6231（予約不可）

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