

“モンブランパフェ”も登場♪ 「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 銀座本店サロン・ド・カフェ」では、2021年10月1日（金）から10月31日（日）までの期間、秋の味覚をスイーツで楽しめるメニューをご提供します。今年はジャージーミルクを使用しアイスクリームを仕立てた『九州産 和栗のモンブランパフェ』や『“シャインマスカット”のフルーツサンドウィッチ』など、季節を感じるメニューの数々を展開。また、「第96回 東をどり」の開催を記念した特別メニュー2品も期間限定で登場します。深まる秋を、特別なスイーツとともに銀座でお楽しみください。



◆『九州産 和栗のモンブランパフェ ジャージーミルク仕立て』 2,500円（税込）

※こちらのメニューは11月30日（火）まで展開予定です

アイスクリーム、マロンクリーム、生クリームなど素材すべてを洗練させ仕立てた和栗のパフェです。長野県八ヶ岳野辺山高原で育ったジャージー牛のミルクを使い、資生堂パーラー伝統のレシピをベースに3種（バニラ、ミルク、マロン）のアイスクリームを作り上げました。

◆『長野県産 信州畑工房“恋姫”のストロベリーパフェ』 2,100円（税込）

資生堂パーラー専用ハウスで採れた夏秋いちご“恋姫”を使用したパフェです。綺麗な水と空気、太陽の恵みをいっぱい浴びて実った赤い宝石“恋姫”の甘酸っぱい味わいをお楽しみください。

【平日限定・数量限定】

◆『資生堂パーラー物語』 2,600円（税込）*ドリンク付



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味わえる、平日・数量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。まるで物語を紡ぐようなスイーツの数々をお楽しみください。

- ・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
- ・カボチャのモンブラン
- ・りんごのブリュレ
- ・シャインマスカットのタルト

◆『長野県産 飯塚果樹園 “シャインマスカット” のフルーツサンドウィッチ』 1,700 円 (税込)



旬のシャインマスカットをメインに数種のフルーツを加えました。別添えのフルーツコンポートと、“はあもにい養蜂部”が手がける天然非加熱の希少なはちみつと共に召し上がりください。

“第96回 東をどり” 開催記念 特別メニュー

メニュー提供期間：2021年10月12日(火)～10月31日(日)

銀座本店サロン・ド・カフェでは、2021年10月27日(水)・28日(木)に開催される「第96回 東をどり」にちなんで、スペシャルメニューをご用意いたしました。「東をどり」は大正14年に始まり、江戸の粋と華やぎを今に伝えます。三味線のけいこを終えた芸者さんが、料亭に立つ前に資生堂パーラーのソーダ水で一息ついたというエピソードに思いをはせて、くつろぎのひと時をお過ごしください。

◆『東をどりパフェ』 2,200 円 (税込)

東をどりの和の雰囲気抹茶で表現しました。フルーツを使用して食感や彩りも豊かに仕上げ、番傘をあしらって小粋な芸者さんを演出しています。

◆『新橋色のアイスクリームソーダ』 1,150 円 (税込) (写真右)

明治後期、新橋の芸者さんが青緑色の着物を好み、それが世間にも流行したことから“新橋色”と呼ばれました。その色調を青りんご風味のシロップとレモン、ジンジャーエールで表現し、伝統のバニラアイスクリームを浮かべました。



■東をどり公式HP：<https://azuma-odori.net>

※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