

資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェの“メロン”デザート♪

「資生堂パーラー 銀座本店サロン・ド・カフェ」では6月、メロンを使ったデザートをご用意。マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”を使用したパフェや、様々な製法のメロンデザートを一皿に集めた今月おすすめのプレートデザート、その他クロワッサンのメロンサンドウィッチも登場します。メロンデザートとともに銀座で楽しいひとときをお過ごしください。



期間：2022年6月1日（水）～ 6月30日（木）

◆『静岡県 袋井地区産“クラウンメロン”のパフェ』2,700円（税込）

マスクメロンの王様と称される“クラウンメロン”を使用したパフェです。とろけるようにやわらかい果肉は、濃厚な甘さと芳醇な香りが広がります。

◆『徳島県 三好郡 東みよし町産“アスカルビー”のストロベリーパフェ』2,200円（税込）

赤く輝く宝石“ルビー”のように色艶が美しい莓“アスカルビー”をソースにも使用したパフェです。

◆『山形県産“佐藤錦”のパフェ』2,700円（税込）※【6月中旬頃からを予定】

山形県を代表するさくらんぼ“佐藤錦”を使用したパフェです。宝石のように輝く赤い果実はぷりっと弾力があり、溢れる果汁から爽やかな酸味が広がります。

※その他、山梨県産や北海道産の夏苺を使った『プレミアムストロベリーパフェ』3,600円（税込）も展開。



◆メロンのバリエーションデザート
（コーヒーまたは紅茶またはハーブティー／
カップサービス）2,300円（税込）

マスクメロンをメインにシャーベットやギモーブ、ムース、ジュレなどさまざまな製法で仕立てました。いろいろな食感をお楽しみください。

◆資生堂パーラー物語【平日限定・数量限定】
（コーヒーまたは紅茶またはハーブティー／
カップサービス）2,700円（税込）

さまざまなデザートを少しずつお楽しみいただける色鮮やかなデザートプレートです。



◆クロワッサンのフルーツサンドウィッチ
1,700円（税込）

静岡県袋井地区産“クラウンメロン”と苺をメインに数種のフルーツを加えたフルーツサンドウィッチです。“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」とともに。
※苺の品種はスタッフにお尋ねください。

※“はあもにい養蜂部”のはちみつとは…千葉県上総地方の豊かな里山で採蜜された、花粉除去や加熱処理など一切手を加えていない天然非加熱の希少な完熟生はちみつです。（はあもにいソーシャルファームより）



※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。
※こちらの情報は2022年5月時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合があります。

【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 山岸 までお願いいたします。
Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com