

資生堂パーラー 銀座本店 サロン・ド・カフェ 『2017 真夏のパフェフェア』第2弾がいよいよスタート!

資生堂パーラーは、2017年8月1日(火)から8月31日(木)までの期間、銀座本店サロン・ド・カフェにて『2017 真夏のパフェフェア』第2弾を開催。産地や旬にこだわったフルーツをメインにしたパフェを4種ご用意しています。8月ならではのいちじくのパフェはフレッシュそのものを楽しめるよう工夫を重ねました。また、人気のストロベリーパフェは第1弾に続き、夏・秋に美味しい貴重な品種「夏秋いちご“恋姫”」が登場です。



“最後まで美味しく味わっていただきたい”という想いを込め、パフェグラスの下層までフルーツゼリーや果物のコンポートなどを盛り込んだパフェは、アイスクリームやソルベもメインのフルーツを使った自家製です。オレンジや赤など元気いっぱいの夏色を身にまとった、今ここでしか味わえないパフェで真夏の銀座を満喫してください。

『2017 真夏のパフェフェア』第2弾:2017年8月1日(火)~8月31日(木)

(写真左から)

「沖縄県産 マンゴーのパフェ」2,580円(税込)

太陽の恵みをいっぱい浴びて育った沖縄県産のマンゴーを贅沢に使い、カットの仕方を変えることで食感も楽しめるよう盛り付けました。トロピカルな自家製マンゴーシャーベットとエキゾチックソース、ミルクアイスクリーム、クランベリーソースで真夏を感じるひとときをお過ごしください。濃厚なコクを感じる一番美味しい旬のもののご用意のため、期間によりアップルマンゴー、キーツマンゴーが登場します。

「和歌山県 紀の川市産 いちじくのパフェ」2,160円(税込)

旬のいちじくをフレッシュ、赤ワインのコンポート、ロゼワインのコンポートなど様々なタイプで味わえるパフェ。なかでもフレッシュを贅沢に使い、いちじくそのものを楽しめるよう工夫しました。いちじくのシャーベット、フランボワーズ、赤スグリとともに盛り付けた見た目も情熱的なパフェです。

「国産 黄金桃と白桃のオリエンタルパフェ」1,890円(税込)

ジューシーな国産の黄金桃と白桃のコンポートに抹茶アイスクリームを合わせたオリエンタルな仕上がりのパフェ。桃はその時に一番旬な産地のものを使用。いちごソースがアクセントになっています。昭和35年頃に誕生した資生堂パーラーオリジナルパフェでレトロ感もお楽しみください。

「長野県 信州畑工房産 恋姫のストロベリーパフェ」1,890円(税込)

信州畑工房が所有する資生堂パーラー専用のハウスで採れた「夏秋いちご“恋姫”」を使った逸品。この地域独特の気候だからこその夏から秋でも美味しい苺は酸味が少なくまろやかな味わい。関東では珍しい希少な品種を使いパフェに仕立てました。この時期ならではの苺を味わってください。

※創業115周年記念・銀座本店ショップ限定の旬の苺を50個使用したケーキ『ココット ドゥ フレーズ』も“恋姫”でご用意しています。

※提供品は写真と異なる場合がございます。※フルーツの入荷状況により、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。

<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 11:30~21:00 (L.O.20:30) 日曜日・祝日 11:30~20:00 (L.O.19:30)
- 定休日 月曜日(祝日の場合は営業) ※8月14日(月)は臨時営業
- URL <http://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 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099(直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp