

銀座で旬のフルーツを！『2018 真夏のパフェフェア』を開催

第1弾:2018年7月1日(日)~7月31日(火)

第2弾:2018年8月1日(水)~8月31日(金)

資生堂パーラーは、2018年7月1日(日)から8月31日(金)までの期間、銀座本店 サロン・ド・カフェにて『2018 真夏のパフェフェア』を2期に分けて開催いたします。このフェアでは、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それぞれの期間に3種類ずつ、計6種類ご用意。“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、どのパフェにも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でいます。盛り付けのポイントはボール型がかわいらしいフルーツゼリーです。第1弾の7月はあらかわの桃、アップルマンゴー、ブルーベリーが登場。さらに、長野県信州畑工房にある資生堂パーラー専用ハウスで採れた「夏秋いちご“恋姫”のストロベリーパフェ(通常版/低糖質版)」をご用意いたします。

今、ここでしか味わえない華やかなパフェで、銀座の夏を満喫してください。



【第1弾】2018年7月1日(日)~7月31日(火)

「和歌山県 酒井農園産 あらかわの桃のパフェ」2,160円(税込)

和歌山県を代表するブランド桃「あらかわの桃」は東京では入手困難な希少品。完熟を迎え一つひとつ丁寧に収穫されたフレッシュな桃を贅沢に盛り付け、自家製ピンクピーチシャーベットやゼリーなどにも使いました。ひと口で感じる芳醇な香りとあふれ滴る果汁が特徴です。口いっぱい広がるやさしい甘さで至福のひと時を。



「沖縄県 西表島産 アップルマンゴーのパフェ」 2,580 円(税込)



太陽の恵みをいっぱい浴びて育った沖縄県西表島産アップルマンゴーをシャーベットやゼリーにも使ったデラックスな一品。色艶が良く、とろけるように柔らかい果肉は、上品な甘さの中にも程よい酸味と濃厚なコクが特徴です。自家製ミルクアイスクリーム、ベリーソースがより一層の深みを与えています。

南国気分を味わって。



「岐阜県 揖斐郡産 ブルーベリーのパフェ」 1,980 円(税込)

プチッとした食感の中に美味しさが凝縮された大粒ブルーベリーでアイスクリームやゼリー、クリームを仕立てました。さわやかな自家製フロマージュブランのシャーベットがブルーベリーの甘みと酸味を引き立てます。シックな色合いで大人気分に。

「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)

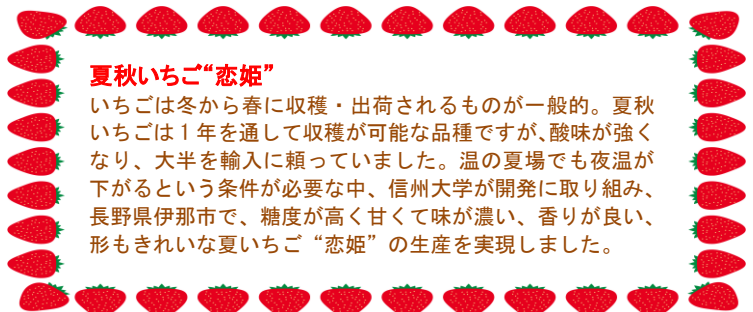


信州畑工房が所有する資生堂パーラー専用のハウスで採れた「夏秋いちご“恋姫”」をソースにも使用した逸品。爽やかな酸味が広がる夏秋いちご特有の味わいをお楽しみください。



●恋姫のストロベリーパフェは低糖質版(¥1,890)もご用意しています。デコレーションはそのままに、アイスクリームやソースなどの仕立てを工夫し、糖質量 10g に抑えました。

※糖質量は「食・楽・健康協会」算出値です。(七訂食品標準成分表利用可能炭水化物をもとに計算)



夏秋いちご“恋姫”

いちごは冬から春に収穫・出荷されるものが一般的。夏秋いちごは1年を通して収穫が可能な品種ですが、酸味が強くなり、大半を輸入に頼っていました。温の夏場でも夜温が下がるという条件が必要な中、信州大学が開発に取り組み、長野県伊那市で、糖度が高く甘くて味が濃い、香りが良い、形もきれいな夏いちご“恋姫”の生産を実現しました。

★2018年8月1日(水)からスタートする第2弾では、いちじく、黄金桃と白桃、キーツマンゴー、そして夏秋いちご“恋姫”が登場します。

※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 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)
- 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)・橋本までお願いいたします。

TEL:03-3289-2099(直通)

Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp