

メニューについて ※表示価格は税抜価格です。

イートイン

デセールコース	¥3,800
本日のパフェ	¥1,800
本日のショートケーキ	¥1,800
珈琲	¥500
花茶	¥1,000

テイクアウト

カヌレ	¥250
セット珈琲	¥450

こだわりの食材

ボルディエバターについて

アレクシ・パロラシェフの故郷ブルターニュ地方で作られている、老舗バターブランド。豊かな大地ブルターニュからノルマンディー地方のミネラル豊富な牧草を食べて育った乳牛の新鮮なミルクのみを使用して作られている。滑らかな口当たりと豊潤な香りが特徴です。

グラスフェッドの生クリームについて

岩手県しあわせ牧場の「グラスフェッドミルクの生クリーム」を使用。畜舎のない大自然のなかで、牛たちの暮らしを尊重し、見守り「しあわせ」を分けてもらいます。それがしあわせ牧場の「グラスフェッドミルク」。濃厚でコクのある味わいのミルクレーな生クリームをパロラのパフェやショートケーキで厳選されたフルーツとともに提供します。

店舗概要

店名	Pâtisserie PAROLA
所在地	〒100-0011 東京都千代田区内幸町 1丁目7-1 日比谷 OKUROJI
TEL	03-6807-5622
営業時間	12:00~20:00
席数	10席
店舗面積	約48m ² (約14坪)
施工・デザイン会社	乃村工藝社
シェフ	ALEXISPAROLA (アレクシ・パロラ)

会社概要

会社名	株式会社テン・スターズ・ダイニング
創業	1981年
会社所在地	〒104-0061 東京都中央区銀座6-14-5
代表取締役	吉田雅己
資本金	1000万円
WEB	https://www.tenstarsdining.co.jp

本プレスリリースの画像は以下のURLよりダウンロードしてご利用ください。
<https://firestorage.jp/download/f8e84c667beccab9029681937f230fb38fa201c>
※写真はイメージです。

< 本件に関するお問い合わせ >
Office K2M Inc
PR 担当 村上
Tel: 03-5738-2261
Mobile: 090-6120-1609
E-mail: yuu@officek2m.com

< 本件に関するお問い合わせ >
株式会社テン・スターズ・ダイニング
PR 担当 大西/市村
Tel: 03-5926-3076
Mobile: 080-7006-1010
E-mail: info@tenstarsdining.co.jp