

上段はいちごとレモンの爽やかさ、下段はクリーミーなティラミスのコク深い甘み感じるご褒美スイーツ 「大人のご褒美パフェ～ストロベリーティラミス～」販売

■販売期間:2024年12月26日(木)～2025年2月28日(金)

■場所:ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。

フレンチレストラン「グラマシースイート」にて販売している“大人のご褒美パフェ”は、上段と下段で構成され、アーティスティックな見た目がご褒美感満載の大人気スイーツ。

ホテル開業より61作品目の今回は、旬のいちごをベースに、マスカルポーネのエスプーマ(泡)とコーヒーを染み込ませたジェノワーズ(スポンジ生地)を使用した「大人のご褒美パフェ～ストロベリーティラミス～」を、2024年12月26日(木)～2025年2月28日(金)の期間限定で販売いたします。

※写真はイメージ



<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】※最新の営業時間はHPをご確認ください。

<ランチ> 平日 11:30～15:00(L.O. 14:00) / 土日祝 11:00～15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム> 15:00～17:00(L.O. 16:30)

<ディナー> 平日(月～木) 17:00～21:00(L.O. 19:30) / 金土日祝 17:00～22:00(L.O. 20:00)

【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)

【HP】<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◆本企画詳細・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 広報担当:石川/岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

販売概要

■販売期間: 2024年12月26日(木)~2025年2月28日(金)

■販売店舗: 1F「グラマシースイート」

■提供時間: 11:00~22:00(L.O.19:30 or 20:00) ※日により異なる

■料金: 2,200円 ※消費税込・サービス料15%別

■HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_7284/



コースの締めパフェにもおすすめ

■商品概要:

ホテル開業より大人気スイーツの“大人のご褒美パフェ”は、上段と下段で構成され、アーティスティックな見た目がご褒美感満載の大人気スイーツ。ホテル開業より61作品目の本商品は、旬のいちごをふんだんに使用し、上段と下段で異なる風味をお楽しみいただけます。

上段は、フレッシュいちごやいちごマカロンを使用し、いちごのモンテ(クリーム)の中にすっきりしたレモンムースを忍ばせ、爽やかな風味に。更に、銀箔輝くオパリーヌ(飴細工)や、いちごの花をイメージしたエディブルフラワー、真っ白な棒メレンゲを添え、華やかな見た目にもパティシエのこだわりが詰まっています。下段には、いちごのソルベやいちごのコンカッセを使用しつつ、マスカルポーネのエスプーマ(泡)とコーヒーを染み込ませたジェノワーズ(スポンジ生地)で“ティラミス”仕立てに。甘くクリーミーなティラミスと、いちごの甘酸っぱさが絶妙にマッチしたご褒美パフェをお楽しみください。

【上段使用食材】

いちご/いちごマカロン/いちごのモンテ/ココナッツ
メレンゲ/レモンムース/ホワイトチョコレート/オパ
リーヌ/銀箔/エディブルフラワー

【下段使用食材】

マスカルポーネのエスプーマ/コーヒーのジェノワ
ーズ/いちごのソルベ/いちご/ホワイトチョコレートク
ランチ/いちごのモンテ/いちごのコンカッセ/シャン
パンジュレ/いちごシロップ



【季節や時間帯によってうつろう景色が楽しめる店内】



【用途に合わせた優雅な個室空間】



▲半個室(夜)イメージ



▲完全プライベートの個室(昼)イメージ