



お好みのショコラを2種チョイスして完成させるチョコ&いちごのスイートな世界

『LOVE CHOCOLATE & Berry ビューティー アフタヌーンティー』登場

販売期間: 2018年1月4日(木)~3月13日(火) 於:八事サーウィンストンホテル「W Café」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエディングを全国で展開する株式会社ベスト ブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、八事サーウィンストンホテル(所在地:愛知県名古 屋市昭和区八事本町100-36)。

ホテルのカフェラウンジ『W Café』でゆったりとした時間をお過ごしいただきながらお召し上がりいただく人気のアフタヌーン ティー。2018年1月4日(木)~3月13日(火)までは、まるで宝石箱のようなショコラバーからお好みを2種選んで完成させる、 チョコレートといちごのスイートな世界『LOVE CHOCOLATE&Berry ビューティー アフタヌーンティー』を販売いたします。 街中が甘い幸せな空気に包まれるバレンタインデーも意識したこの季節だけの、限定スイーツをお楽しみください。





シェフパティシエ 廣瀬悠 /YU HIROSE

フランス リヨン2つ星「ラ・ロトンド」研修終了後帰国、大阪市内2つ星フレンチで4年勤務 その後、都内ショコラティエ勤務

2006年 横浜アートグレイス・ポートサイドヴィラ入社

2007年 京都アートグレイス ウエディングヒルズ開業に伴いシェフパティシエ就任

2011年 大阪アートグレイスウエディングコースト

2015年 ストリング スホテル名古屋 歴任

2017年8月 八事サーウィンストンホテル着任

素材に向き合い、従来の製法にとらわれない常に進化し続けるデザート作りを意識し おいしく笑顔がこぼれるようなお菓子作りを常に心がけています!

お好きなショコラを2種チョイスして完成させるチョコ&苺のスイートな世界 『LOVE CHOCOLATE&Berry ビューティーアフタヌーンティー』概要

販売期間: 2018年1月4日(木)~3月13日(火) 場所: 1F/カフェラウンジ『W Café』 提供時間: 11:00~19:00(L.O. 18:30)

料金: 平日 3,000円 土日祝 3,450円

※消費税・サービス料(12%)別

【メニュー内容】

ファーストディッシュ アルガンオイルの香るクレーム・デュバリー(カリフラワーのポタージュ)

オリゴ糖たっぷりのヤーコン・ベーコン・春菊のキッシュ 生ハムのオープンサンド、ハイカカオ・ショコラヴィネグレット

スモークサーモンのルーロ・コーンスタンド

ティースタンド (上段)ヒアルロン酸ジュレと赤い果実のミニ・クープショコラ/ショコラ・バー(お好みのショコラを2種)

(中段)ポリフェノール・オペラ/ムースリーヌ・フリュイルージュ (下段)ビタミン豊富なタルト・フレーズ/マカロン/ムース・ショコラ

焼きたてスコーン2種(クランベリースコーン、チョコチップ)、フィナンシェ/コンフィチュール2種・クロテットクリーム

<u>ドリンク</u> コーヒー・紅茶など約20種類の中からおかわり自由

*お飲み物はシンガポールの高級紅茶ブランドTWGの薫り高い紅茶や、挽きたてのコーヒーをご用意しています



▲選べるショコラバー



▲ティースタンド上段

▲1st ディッシュ



▲ティースタンド中段



▲ティースタンド下段

<店舗概要>

吹き抜けの空間、非日常を演出するエレガントなシャンデリアなどの装飾品と、ゆったりとしたお席で「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」をコンセプトにアフタヌーンティーや軽食などお楽しみいただけるカフェラウンジ。

【場所】1F/カフェラウンジ「W Café」 【営業時間】10:00~19:00(L.O. 18:30)

【電話番号】052-861-7901

[HP]http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/wcafe/

