



THE STRINGS.

2019年1月31日

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

報道関係者各位

カラフルでキュートなイースタースイーツ

『Very Berry Easter アフタヌーンティー』 『Very Berry Easter プレミアム・ハイティー』販売

販売期間：2019年3月1日(金)～5月31日(金)
場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings
オールデイルounge「スStringス ラounge」

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、サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

リユクスな雰囲気漂うオールデイルounge「スStringス ラounge」では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、ゆったりとしたソファー席で、「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、アフタヌーンティーや軽食をお楽しみいただけます。

2019年3月1日(金)～5月31日(金)まで楽しめるアフタヌーンティーとプレミアム・ハイティーはイースターがテーマ。ベリーをたっぷり使った色とりどりのスイーツは、写真映えも抜群。豊富なオードブルが並ぶプレミアム・ハイティーもご用意しています。



▲『Very Berry イースター アフタヌーンティー』

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings PR事務局(株式会社マテリアル内)担当:大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@material.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当:岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『Very Berry Easter アフタヌーンティー』販売概要

- ◆販売期間： 2019年3月1日(金)～5月31日(金)
- ◆場所： 1F/ストリングス ラウンジ
- ◆提供時間： 11:00～19:00(フードL.O 18:00/ドリンクL.O 18:30)
- ◆料金： アフタヌーンティー 3,300円 ※税金・サービス料12%別
- ◆メニュー内容：

【ファーストディッシュ】食物繊維たっぷりミネストローネ レモスコをお好みで

【デザートプレート】イチゴとびわ葉茶カラーゲンジユレ(デザートジャー)/いちごのプティタルト/選べるChocolat Garden/鳥の巣のマフィン/チョコレート フラワーポット/いちご瀬戸内レモンのムース/マイクロショートケーキ

【セイボリープレート】ケイク・サレ/野菜のキッシュ/Berryオープンサンド/エクレール・サレ

【別皿】自家製ブルーベリー・カシスのスコーン/ブラウニー/オリジナルクロテッドクリーム/季節いちごのコンフィチュール/瀬戸内レモンのマーマレード

【ドリンク】コーヒー、紅茶など20種類の中からおかわり自由



▲<ファーストディッシュ>野菜の食物繊維に加えて、押し麦なども入ったオリジナルミネストローネ。瀬戸内の太陽をたっぷり浴びた瀬戸内レモンで作られたレモスコをお好みで



▲甘⇒塩⇒甘⇒塩のループが食欲を増進！
お腹を満たす、キッシュやオープンサンドもシェフ拘りの品



▲無農薬の唐川びわ葉茶を使用したまるやかで体にやさしいジュレや定番のいちごを丸々1粒使った贅沢なプティタルト、讃岐の伝統的に作られた和三盆を練り込んだマフィンにクリームを絞り“おいり”をあしらったガトー、うさぎの大好きな人参が植えられたミニ菜園ムースショコラ、ベリーの香りと瀬戸内のレモンを使ったムースなどイースターとベリーの要素が詰まったスイーツ



▲ガーデンをイメージした器に飾られたボンボン・ショコラ/イースターエッグ5種の中から2品チョイスできます！



▲フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」が扱う35か国500種類以上の紅茶から、アフタヌーンティーに合わせてセレクトした香り高い紅茶やフレーバードティー。その他、コーヒー等も含めて20種類以上をご用意。

『Very Berry Easter プレミアム・ハイティー』販売概要

- ◆販売期間： 2019年3月1日(金)～5月31日(金)
- ◆場所： 1F/ストリングス ラウンジ
- ◆提供時間： 11:00～19:00(フードL.O 18:00/ドリンクL.O 18:30)
- ◆料金： プレミアム・ハイティー 3,700円 ※税金・サービス料12%別
- ◆メニュー内容：

【ファーストドリンク】グラスシャンパン

【ファーストディッシュ】サツマイモのポターージュスープのパイ包み焼き蜂蜜とホワイトトリュフオイル風味

【三大珍味セイボリー】フォアグラのブリュレ桜の香り/キューブサーモン キャビア添え/トリュフのキッシュ/ビーツと海老のスモークロー

【デザートプレート】イチゴとびわ葉茶コーラージェジュレ(デザートジャー)/いちごのプティタルト/選べるChocolat Garden/鳥の巣のマフィン/チョコレート フラワーポット/いちごと瀬戸内レモンのムース/マイクロショートケーキ

【別皿】自家製ブルーベリー・カシスのスコーン/ブラウニー/オリジナルクロテッドクリーム/季節いちごのコンフィチュール/瀬戸内レモンのマーマレード

【ドリンク】コーヒー、紅茶など20種類の中からおかわり自由



▲グラスシャンパン、蜂蜜がアクセントのスイートポテトのポターージュにホワイトトリュフオイルの香りを閉じ込めたパイ包み焼き、三大珍味オードブルが付いた「プレミアム・ハイティー」で優雅なひとときを



◆三大珍味オードブル

フォアグラに桜キユールで香りづけし、桜の塩漬けで塩味を整えたブリュレや、自家製スモークサーモンとキャビアの塩味のバランスに拘った一品、トリュフがたっぷり入ったアパレイユと甘くなるまでソテーしたオニオンとベーコンの組み合わせが絶妙な一口タルトなどをご用意

<店舗概要>

- 【店名】 オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」
- 【営業時間】 9:30～19:00(フードL.O 18:00/ドリンクL.O 18:30)
- 【席数】 70席
- 【定休日】 無休
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>



▲店内イメージ