



カフェタイムやコースの“シメパフェ”に！

甘酸っぱい“季節のいちご”とほろ苦く香り豊かな“西尾抹茶”が見事にマッチ！名古屋で食べるべき極上スイーツ

「大人のご褒美パフェ～季節のいちごと西尾抹茶～」販売

販売期間：2019年3月1日（金）～2019年5月31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：東京都渋谷区、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）。

ニューヨークの高級ラウンジを思わせる洗練された家具や調度品に囲まれ、コース料理・アラカルト・スイーツ・ドリンクと、幅広くお楽しみいただくことができるダイニング & カフェ「グラマシースイート」にて、「大人のご褒美パフェ～季節のいちごと西尾抹茶～」を2019年3月1日（金）～2019年5月31日（金）まで期間限定で販売いたします。



<店舗概要>

- 【店名】 NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」(1F)
- 【営業時間】 11:00～22:00(L.O.ランチ14:00/ディナー20:30/アラカルト21:30)
- 【電話番号】 052-589-0787
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 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◆◆

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

『大人のご褒美パフェ～季節のいちごと西尾抹茶～』概要

- 販売期間: 2019年3月1日(金)～2019年5月31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.21:30)
- 料金: 1,800円 ※税金・サービス料12%別
- 商品概要:

シーズン毎に食材や色合いを変え、パティシエのこだわりが詰まった大人気の「大人のご褒美パフェ」。

【今回の主役は“季節のいちごと”と“西尾抹茶”】

昨年も大好評だったいちごのパフェ。今年は春に旬を迎える“いちご”を昨年よりもふんだんに使用することで、より華やかな見た目に。いちごはその時期に一番美味しいものをパティシエが選定し、フレッシュいちごだけではなく、ストロベリークリームや“ミガキイチゴ”のスパークリングワインのジュレを使用し味と食感に変化をつけることでいちごファンも大満足の逸品に。そして、甘酸っぱいいちごと相性抜群なのが愛知県産の“西尾抹茶”。マカロンやパルフェで使用しており、ほろ苦い味わいと豊かな香りにより春を感じる極上のパフェに仕立てました。

【開放感ある店内で楽しむ見た目に華やかなこだわりパフェ】

いちごをふんだんに使用した見た目はまさにゴージャス。パフェの上段と下段の間にカカオチュイルを挟むことで、チョコいちごのような味わいもお楽しみいただけます。更には、金箔をあしらったオパリーヌ(飴細工)やエディブルフラワーなどを使用することで、色彩豊かで写真映えする“ご褒美”の名にふさわしいパフェに仕立てました。大きな窓から光が差し込む明るい店内で、特別なひとときをお過ごしいただけます。

※中庭を臨む窓側のお席もご用意可能。人気席のため、ご予約時にお申し出ください。

【“シメパフェ”にもおすすめ】

“シメパフェ”とは、北海道札幌市で広がる夜のブーム「お食事の後に食べる締めのパフェ」のこと。甘いパフェで1日を締めくくるのは至福の瞬間。コース料理のデザートを大人のご褒美パフェに変更することも可能(+700円)なので、“シメパフェ”としてもおすすめです。自分へのご褒美として、ちょっと大人な優雅なひとときを存分にお楽しみください。



シェフパティシエ 道部 宰 / TSUKASA MICHIBE

フランス リヨン「レストラン ヴィラフロランティーヌ」研修終了後帰国。
浦和ロイヤルパインズホテル12年間勤務の後、都内製菓学校講師として
3年間勤務。都内有名パティスリー「ドゥパティスリーカフェ」勤務後、2015年
ストリングス ホテル 名古屋シェフパティシエに就任。

シンプルにおいしいという感動を伝えたい。

季節ごとの素材と向き合い、どうしたら素材の良さを引き出せるか考え研究しながらお菓子作りをしています。

