



【カフェタイムやコースの“シメパフェ”に！名古屋で食べるべき極上パフェ】
フルーツをふんだんに使用した夏に食べたいヘルシーパフェ！ヨーグルトで夏バテ防止

「大人のご褒美パフェ ～トロピカル&ヨーグルト～」 販売

販売期間：2019年6月1日(土)～2019年9月1日(日) 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 ～トロピカル&ヨーグルト～」を2019年6月1日(土)～2019年9月1日(日)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@materialpr.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 ～トロピカル＆ヨーグルト～』概要

- 販売期間: 2019年6月1日(土)～2019年9月1日(日)
- 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 (コース料理デザートアップグレード+700円)
- 商品概要:

【今回のテーマは“トロピカル”と“ヨーグルト”】

夏に食べたいひんやりスイーツといえば、パフェもその1つ。今回の大人のご褒美パフェは、ピニャコラーダ(パインアップルとココナッツ)のバルフェ、マンゴースORBETやフレッシュマンゴー、パッションフルーツのマカロンやソース、キウイ、ラズベリーを使用し夏を感じるパフェに仕上げました。腸内環境を良くすると言われているヨーグルトのバルフェを組み合わせること、夏バテにも効果が期待されます。さっぱりとした味わい、さわやかな香りにより夏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が華やかなこだわりパフェ】

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。



▲大人のご褒美パフェ～トロピカル＆ヨーグルト～イメージ



▲大きな窓から臨む中庭の景色を眺めながら、優雅なひとときをお楽しみください



▲コースの最後に“シメパフェ”として食べるのもおすすめ

【大人のご褒美パフェ～すみれ＆ベリー～も同時販売！】

AKB48・SKE48に過去在籍し、卒業後スイーツプロデューサーとして活躍中の“佐藤すみれ氏”が監修した大人のご褒美パフェも同時に販売いたします。佐藤すみれ氏のテーマカラー“すみれ色”がふんだんに施された色鮮やかなパフェ。すみれ香るミュールのクリーム・バラとフロマージュブランのバルフェ・エルダーフラワーのシャンパンジュレを使用し、口の中でさわやかさと甘さが見事にマッチした味わいに仕立て、見た目にもこだわり抜いた“大人かわいい”ご褒美パフェです。



▲大人のご褒美パフェ～すみれ＆ベリー～ 2,000円(税金・サービス料別)

シェフパティシエ 道部 幸 / 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。

シンプルに美味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。

