



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、秋の極上パフェ 「大人のご褒美パフェ ～和栗モンブラン & チョコレート～」販売

販売期間：2019年9月2日(月)～2019年11月10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 ～和栗モンブラン & チョコレート～」を2019年9月2日(月)～2019年11月10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/清水
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『大人のご褒美パフェ ～和栗モンブラン＆チョコレート～』概要

- 販売期間: 2019年9月2日(月)～2019年11月10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+800円)
- 商品概要:

【今回のテーマは“和栗モンブラン”と“チョコレート”】

大人のご褒美パフェは2段構造になっており、上段は秋の味覚“和栗”のクリームを中心に、コーヒーのパルフェグラスにメレンゲ、生チョコレートにチョコレートシャンティやカシスマカロンを使用した濃密な甘さが特徴。下段は、ラム酒ジュレやマスカルポーネとノチェロ(胡桃のリキュール)のアイス、無花果を使用することでさっぱりと仕上げました。

※アルコールの苦手なお客様は、アルコールを抜くことも可能。

【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】

金箔をあしらひ、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。

【コースの“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。甘いパフェでお食事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が可能(+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。



▲パフェの上段は濃密な甘さが特徴

和栗モンブランクリーム

コーヒーのメレンゲ

カシスマカロン

チョコレートシャンティ

生チョコレート



▲パフェの下段はジュレやアイスクリームでさっぱりと仕立てました

フレッシュ無花果

マスカルポーネとノチェロのアイスクリーム

ラム酒のジュレ

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。

