



いちごをふんだんに使用した、名古屋で食べるべき“大人カワイイ”ピンクのご褒美パフェ！
「大人のご褒美パフェ ～プリンセス マリーアントワネットの愛した逸品～」販売

販売期間：2019年11月11日（月）～2020年3月31日（火） 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 ～プリンセス マリーアントワネットの愛した逸品～」を2019年11月11日（月）～2020年3月31日（火）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～プリンセス マリーアントワネットの愛した逸品～』概要

- 販売期間:2019年11月11日(月)～2020年3月31日(火)
- 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“プリンセス マリーアントワネット”×“いちご”】

大人のご褒美パフェは“プリンセス マリーアントワネット”をイメージいたしました。パフェは2段構造になっており、上段は“いちごのクリーム”を中心に、“フレッシュいちご”や“いちごのマカロン”を使用した程よい酸味と濃密な甘さが特徴。また、アラザンを散りばめ、マリーアントワネットの愛したパールのジュエリーをイメージ。下段は、“シャンパンジュレ”や“いちごとマスカルポーネのアイス”、“ブラックベリー・レッドカラント・カシスのマリネソース”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】

オパリーヌには金箔をあしらひ、エディブルフラワーやローズを使用することで、色彩豊かで写真映える“ご褒美”の名にふさわしいパフェに仕立てました。ピンクの見た目がとにかく“可愛い！”、女子必見の大人カワイイご褒美パフェをご堪能ください。また、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(+800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。



いちごのクリーム(中にフレッシュいちご)

いちごのマカロン

アラザン(パールのジュエリーをイメージ)

いちご・ラズベリー・ブルーベリー

▲パフェの上段はいちごをふんだんに使用し、程よい酸味と濃密な甘さが特徴



いちごとマスカルポーネのアイスクリーム

マリーアントワネットの愛したシャンパンジュレ

ブラックベリー・レッドカラント・カシスの
マリネソース

▲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

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。

