



章姫と西尾抹茶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”2段構造のご褒美パフェ！ 「大人のご褒美パフェ～STRAWBERRY & GREENTEA～」販売

販売期間：2020年4月1日(水)～2020年6月30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～STRAWBERRY & GREENTEA～」を2020年4月1日(水)～2020年6月30日(火)まで期間限定で販売いたします。



▲イメージ画像

<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～STRAWBERRY & GREENTEA～』概要

- 販売期間:2020年4月1日(水)～2020年6月30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:

【“いちご”と“抹茶”の絶妙なコラボレーション】

大人のご褒美パフェはいちご(章姫)と抹茶(西尾抹茶)を使用いたしました。パフェは2段構造になっており、上段はホワイトチョコレートベースの“抹茶のクリーム”を中心に、“いちごのパルフェ”や“フレッシュいちご”、“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。抹茶のほろ苦さを、いちごの甘味と酸味が優しく包み込みます。下段は、“白ワインといちごのジュレ”や“いちごのソルベ”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。アレルギー等お持ちのお客様はスタッフまでお気軽にお声掛けください。

【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。



西尾抹茶のクリーム

いちごのマカロン

フレッシュいちご

いちごのパルフェ(抹茶クリームの中)

▲パフェの上段は程よい酸味とほろ苦さ、優しい甘さが特徴



▲パフェの下段は、“白ワインといちごのジュレ”や“いちごのソルベ”を使用し、さっぱりと仕立てました



▲色彩豊かで写真映える“ご褒美”の名にふさわしいパフェ



▲シメパフェにもおすすめ