



メロンとココナッツの爽やかコラボ！名古屋で食べるべき“パステルカラーがカワイイ”夏のご褒美パフェ！ 「大人のご褒美パフェ ～Melon & Coconut～」販売

販売期間：2020年7月1日（水）～2020年8月31日（月） 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 ～Melon & Coconut～」を2020年7月1日（水）～2020年8月31日（月）までの期間限定で販売いたします。感染症拡大防止策、お客様同士の席間隔を空けソーシャルディスタンスを確保しておりますので、安心安全にお楽しみください。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP (<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>) をご確認ください。

▼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/>



▲広々としたレストラン内観

◆◆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/野本/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆本企画詳細・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
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『大人のご褒美パフェ ~Melon & Coconut~』概要

- 販売期間: 2020年7月1日(水)~2020年8月31日(月)
- 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)
- 新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応: https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki_20200509.pdf
- 商品概要:

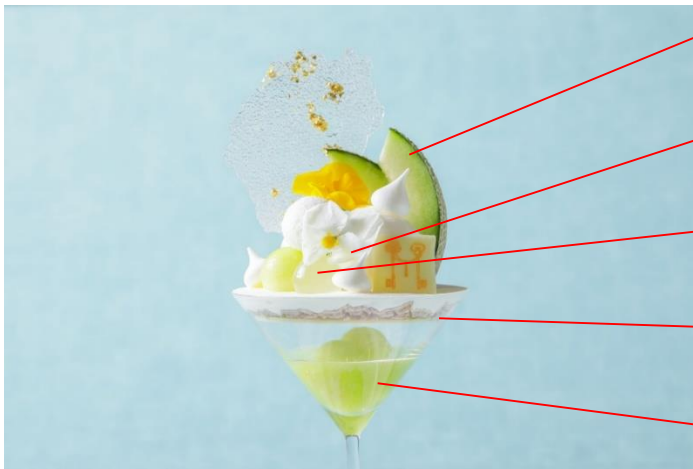
【“メロン”と“ココナッツ”、“ライム”の絶妙なコラボレーション】

今回の大人のご褒美パフェはメロンとココナッツ、ライムで構成。パフェは2段構造になっており、上段は主に“フレッシュメロン”、“ココナッツのアイスクリーム”や“ライムのソルベ”を使用。甘味のあるメロンに、リゾート感溢れるココナッツのクリーミーな香りが季節感を演出。更にライムの爽やかな酸味が追加され、夏に嬉しいパフェに仕立てました。下段は、“メロンのスープ”や“まん丸なフレッシュメロン”を使用することで、さっぱりとした味わいに仕上げました。

※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、大切な方の記念日に、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。



フレッシュメロン

ココナッツアイス / ブランマンジェ

ライムのソルベ / ジュレ

サクサククッキー プレート

メロンスープ

▲味わいの異なった上段と下段に分かれた構造が特徴



▲パフェの下段は、“フレッシュメロン”と“メロンスープ”で爽やかな味わい



▲グリーンのパステルカラーが写真映えする“ご褒美”の名にふさわしいパフェ



▲コース料理の“シメパフェ”にもおすすめ

＜パティシエ 田中 秀明(たなか ひであき)＞

パティシエ歴10年。

幼少期、クリスマスには“ケーキを作る”家庭で過ごしたことに影響され、パティシエの道へ進む。街のペストリーで6年間の経験を経て、2016年ストリングスホテル 名古屋開業のタイミングでホテルパティシエに転身。

「お客様の想像を超えたスイーツを作りたい。」

使用する色は極力抑え2~3色、スイーツの全体像で綺麗に見せることにこだわりを持つ。

また、味に関しては“素材本来の魅力”を伝えることを重要視。甘味や酸味、繊細なバランスで構築された“人を笑顔にするスイーツ”作りを心がけている。

