

栗・芋・かぼちゃなど、秋の“美味しい”を詰め込んだ絶品スイーツ&セイボリーに舌鼓！

『グラマシーアフタヌーンティー～お月見コレクション～』1か月限定販売

■販売期間：2024年9月1日(日)～9月30日(月)

■場所：ストリングスホテル 名古屋 1階「グラマシースイート」

株式会社ベストブライダル(本社：東京都港区、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)では、1階フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、2024年9月1日(日)～9月30日(月)までの期間限定で、『グラマシーアフタヌーンティー～お月見コレクション～』を販売いたします。

※画像はイメージ



スイーツは、お月見気分を楽しめるうさぎ型の栗と餡子の最中や、満月に見立てたかぼちゃのバタークリームのマカロン、みずみずしい食感のザクロとぶどうのジュレ、繊細なりんごのキャラメリゼを飾ったさつま芋のケーキ、艶やかなラズベリー色の濃厚ショコラムース、カシス香るモンブランの6種をご用意。

特製セイボリーは、ベーコンとかぼちゃの種をアクセントにしたくちどけ滑らかなかぼちゃのムースや、トリュフときのこのライスロケ、秋の味覚の栗を使用した一口クッシュ、4種のチーズの生ハムピッツァ、さつまいも・シャドークイーン・ノーザンルビーの3種ポテトのミルフィール仕立て、小エビとガーリックバターを詰めたヴォローヴァンの計6種類をご堪能いただけます。

また、ウェルカムドリンクには静岡県牧之原市の茶農園「カネ十農園」からセレクトした「カネ十焙じ茶」「柚子煎茶」をご用意。アフタヌーンティーには欠かせない紅茶には、フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」を含む、約30種類を飲み放題でご堪能いただけます。

その他、オプションでパスタ、パフェのご用意もあり、その日の気分に合わせて食べたいものを好きにカスタマイズ可能に。窓際席や個室での女子会や記念日利用、普段使いまで、様々な用途にご利用いただけます

【店舗概要】グラマシースイート(1F)

■営業時間：

<ランチ> 平日：11:30～15:00(L.O. 14:00)
土日祝日：11:00～15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム> 15:00～17:00(L.O. 16:30)

<ディナー> 平日(月～木)：17:00～21:00(L.O. 19:30)
金土日祝日：17:00～22:00(L.O. 20:00)

■電話番号：052-589-0787(レストラン代表)

■HP：<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◇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／岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

販売概要

【販売期間】2024年9月1日(日)～9月30日(月)

【料金】1名 平日4,566円／土日祝日5,000円 ※消費税込・サービス料15%別
※季節の大人のご褒美パフェ付セット 平日 6,653円／土日祝日7,087円
※パスタ付セット 平日 5,739円／土日祝日6,174円

【HP】https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_4966/



▲ウェルカムドリンク イメージ

【アフタヌーンティー(スタンド+セイボリープレート+ドリンク)メニュー内容】

※ランチタイム、ディナータイムでの販売 ※仕入れ状況により、食材やデザインが一部変更となる可能性あり

■スイーツ: ザクロとブドウのジュレ/さつまいもケーキ/モンブラン/栗と餡の最中/かぼちゃマカロン/ラズベリーショコラのムース

■セイボリー: かぼちゃムース/栗のキッシュ/トリュフと茸のアランチーニ

■別添え特製セイボリープレート: クアトロ ピッコリ・ピッツァと生ハム/3種のポテトのミルフィーユ仕立て/小エビのヴォローヴァン

■ウェルカムドリンク: 「カネ十倍茶」もしくは「柚子煎茶」から1杯

■飲み放題ドリンク: フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」、挽きたてコーヒーなど、約30種類の中からおかわり自由

【アフタヌーンティー(スタンド+ドリンク)】※ティータイムのみ販売

1名 平日3,870円／土日祝日4,305円 ※消費税込・サービス料15%別

【単品メニュー】 ※消費税込・サービス料15%別
・季節の大人のご褒美パフェ 2,090円



▲アフタヌーンティー(スタンド+特製セイボリー)/アフタヌーンティー(スタンドのみ)/パスタセットのパスタ イメージ
※アフタヌーンティーの提供方法はイメージ写真と異なります



▲スタンドスイーツ/スタンドセイボリー/別添え特製セイボリー イメージ

「カネ十農園」 <https://kaneju-farm.co.jp/>

1888年創業の静岡県牧之原市の茶農園です。茶葉の栽培に好条件が揃う牧之原台地で育んだ新鮮な茶葉を、国内外の技術を学び、独自に開発した製茶法で一貫生産することで茶葉が持つ可能性を追求しています。100年以上に渡る経験を活かして作り上げた、茶葉がもたらす芳醇な一時を、牧之原の茶農園からお届けします。

《茶葉紹介》

「カネ十倍茶」について

京都伝統の「砂炒り製法」を採用し、高温に熱した砂のもつ遠赤外線効果でじっくり丹念に炒りあげることでふっくらとした香りと明るい琥珀色に仕上がります。さらに四年に一度だけ収穫できる一番茶刈番の茶葉を使用することでまろやかな旨味が残り、三煎目までの味わいがしっかり堪能できるカネ十倍茶です。

「柚子煎茶」について

摘みたての新鮮な生茶葉を熱湯で湯がく独自の製法でカフェインを抑えた一番摘みの茶葉にジューシーな甘みを引き出しながら果皮と果肉を丸ごと乾燥した静岡産の柚子と高圧乾燥でフレッシュな香りをしっかり閉じ込めて乾燥したレモングラスをブレンド。和とアジアの融合したオリエンタルな香り際立つ柚子煎茶です。