

爽やかな香りの青肉と甘みの強い赤肉のマスクメロン2種類を贅沢に使用
クリームソーダを連想させる夏のご褒美スイーツ

「大人のご褒美パフェ～Juicy Muskmelon～」販売

■販売期間:2025年7月1日(火)～2025年8月31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)。

2025年7月1日(火)～2025年8月31日(日)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『大人のご褒美パフェ～Juicy Muskmelon～』を期間限定で販売いたします。ホテル開業より64作品目の今回は、マスクメロンの青肉と赤肉2種類をふんだんに使用しており、クリームソーダをテーマにした夏のひんやりスイーツをぜひお楽しみください。

※写真はイメージ



<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】※最新の営業時間はHPをご確認ください。

<ランチ> 平日 11:30～15:00(L.O. 14:00) / 土日祝 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 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: 井坂 / 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: 2025年7月1日(火)～2025年8月31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.19:30 or 20:00)※日により異なる

■料金: 2,420円 ※消費税込・サービス料15%別

■HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_11259/

■商品概要:

ホテル開業より大人気スイーツの“大人のご褒美パフェ”は、上段と下段で構成され、アーティスティックな見た目がご褒美感満載の大人気スイーツ。ホテル開業より64作品目の本商品は、2種類のマスクメロンをふんだんに使用し、上段と下段で異なる風味をお楽しみいただけます。上段は、マスクメロンの青肉と赤肉を使用し、果肉の中に忍ばせたカスタードクリームをパイと食べることで、サクッとした食感をお楽しみいただき、2種類のメロンの味や香りの違いとジューシーさを味わえます。更に、オパリーヌ(飴細工)や、白いエディブルフラワー(食用花)で夏の透明感や華やかな仕様に。

下段には、ライムのジュレとレモンのチョコレートクランチを使用して、酸味のあるさっぱりとした風味に。また、バニラアイスとシャンパンのジュレやメロンシロップで“大人のクリームソーダ”をイメージしたパティシエのこだわりが見た目にも詰まっています。2種類のメロンを使用した夏にぴったりのご褒美パフェをご堪能ください。



コース料理のデザートをアップグレードで
パフェに変更もおすすめ

【上段使用食材】

マスクメロン(青肉・赤肉)／バニラマカロン／
カスタードクリーム／パイ／
オパリーヌ／エディブルフラワー



【下段使用食材】

バニラアイス／ライムジュレ／マスクメロン(赤肉)／
シャンティ／ホワイトチョコとレモンのクランチ／
シャンパンジュレ／マスクメロン(青肉)／
メロンシロップ



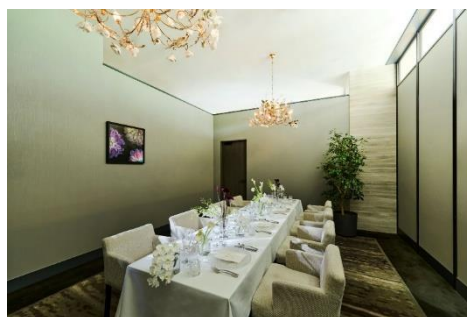
【季節や時間帯によってうつろう景色が楽しめる店内】



【用途に合わせた優雅な個室空間】



▲半個室(夜)イメージ



▲完全プライベートの個室(昼)イメージ