

フレグランスメゾン「グタル」のアイコン的な“プチシェリー”の香りにインスパイアされた夏が旬のピーチやエレガントなローズをふんだんに使ったエレガントなアフタヌーンティーが登場！

『プチシェリー‘ピーチ&ローズ’アフタヌーンティー』

■販売期間: 2025年7月1日(火)～2025年9月12日(金)

■場所: ストリングスホテル 名古屋 カフェラウンジ「ニューヨーククラウンジ」

『グラマシーアフタヌーンティー～プチシェリー‘ピーチ&ローズ’～』

■販売期間: 2025年7月1日(火)～2025年9月12日(金)

■場所: ストリングスホテル 名古屋 フレンチレストラン「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)。

ロビーラウンジ「ニューヨーククラウンジ」と、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、2025年7月1日(火)～2025年9月12日(金)までの期間限定でフランスメゾン「グタル」とコラボレーションした『プチシェリー‘ピーチ&ローズ’アフタヌーンティー』を販売いたします。見た目にも美しいスイーツは、グタルのアイコン的な存在“プチシェリー”の香料に使用されているピーチやローズ、洋梨の香りから着想を得た夏の期間限定のアフタヌーンティーです。

ロケーションやテーブルサイズの異なる2店舗で、デートや女子会など、用途に応じてそれぞれご利用いただけます。

◆ニューヨーククラウンジHP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_10567/

◆グラマシースイートHP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_10594/

※画像は全てイメージ



▲ニューヨーククラウンジ「プチシェリー‘ピーチ&ローズ’アフタヌーンティー」。お城のような大聖堂を臨む、ストリングスホテル名古屋のメインロビーラウンジ。ソファ席が中心で、夜は桌上的キャンドルでロマンチックな雰囲気もお楽しみいただけます。



▲グラマシースイート「グラマシーアフタヌーンティー～プチシェリー‘ピーチ&ローズ’～」。木々や水辺を臨む、フレンチレストラン。テーブル席のみですが、ソファ席とは異なりテーブルを増やすことが可能なので、4名以上などの女子会におすすめ。専属シェフによる、特製プレートが食べられるのも特徴。

◆◆本企画・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: 岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563

E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

■慈愛と遊び心が凝縮された、フレグランスメゾン「グタール」のアイコン的な存在“プチシェリー”

※画像は全てイメージ

プチシェリーは、母娘の間にある特別でタイムレスな愛情を表現したフレグランス。創業者のアニック・グタールが愛娘カミーユのために生み出した、慈愛と遊び心が凝縮された大切な贈り物です。アフタヌーンティーをご注文の方に、プチシェリーオードパルフラムのサンプルスプレー(1.5ml)をプレゼント。また、スペシャルドリンク+スペシャリティデザート付きプランをご注文の方には、さらに人気のフレグランスサンプルのセットやオリジナルポーチなどを含むスペシャルギフトセットをプレゼントいたします。※どちらも先着順 無くなり次第終了



▶プチシェリー オードパルフラム
サンプルスプレー(1.5ml)イメージ



- ◀スペシャルギフトセット
- ・フレグランスサンプル4種(各1.5ml)
 - ・セラミック
 - ・ユニバーサル ボディクリーム(7ml)
 - ・オリジナルポーチ ※デザインは予告なく変更することがございます

■「グタール」“プチシェリー”の香りにインスパイアされた、旬のピーチやローズと合わせた上品なスイーツ

桃のフレーバーを効かせたジュレや桃のコンポートの涼しげなヴェリーヌ、見た目も可愛いローズクリームやマカロン、洋梨の甘味と酸味が上品な味わいのレアチーズテリーヌ、桃とライチのジュレが詰まったクリーミーな桃のムース、暑い夏にさっぱりと食べられる桃とヨーグルトの Spoon デザートなど桃と薔薇づくしのスイーツ6種を提供。セイボリーは、オマール海老とブロッコリーの涼しげなフォルムのアスピックや、トリュフを乗せた卵のゲージュール、とうもろこしとクリームチーズのプティキッシュの3種をお楽しみいただけます。また、フレンチレストラン「グラマシースイート」では、上記のセイボリーにプラスして、お酒との相性も抜群な生ハムとグリッシーニや、鶏むね肉とラトウイユのオープンサンド、桃の冷製スープの3種もお楽しみいただけます。



■「頑張った自分へのご褒美」に、スペシャルデザートやドリンクなどのオプション商品も楽しめる

桃のジュレや桃のスープ、桃の果実、ミルクアイスで仕上げたローズ模様のチュイルが美しいスペシャルデザートの“薔薇香るピーチメルバ”、白桃のピューレやピーチネクターにスパークリングワインとグレナデンシロップをブレンドしさっぱりしたスペシャルドリンク(ノンアルコール)の“ベニーモクテル”もご用意しています。



■アフタヌーンティーには欠かせないセレクトしたこだわりの紅茶が楽しめる

ドリンクは、スイーツやスコーンに合う紅茶やハーブティー、ブレンドティー、フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」など幅広くセレクト。スタンダードプランとティーセレクションプランの2種類をご用意し、約30種類を飲み放題でお楽しみいただけます。



■【グラマシースイート】中庭を臨むカーテン個室、ドア付の完全個室完備なので、昼夜問わず4名以上の女子会におすすめ

5色から選べる推し活ケーキや、女子会などに最適なデコレーションプランをご用意。



<グタールについて>

創業者であり調香師でもあったアニック・グタール。独立系パフューマーの草分けとして1981年パリでブランドを創設。

グタールの香りは、すべてまとった瞬間に物語が現れるようなフレグランスを作りたいという想い、そしてパーソナルなエモーションを創造の源としています。グタールのフレグランスの背景には、個人的でありながらも同時に普遍的なストーリーがあります。

それらの物語は、耳を傾け、広めていく人びとの出現を待ち受けています。

グタール公式HP : <https://latelierdesparfums.jp/pages/goutal>

GOUTAL
PARIS

販売概要

◆ストリングスホテル 名古屋 「ニューヨーククラウンジ」

【販売日】2025年7月1日(火)～9月12日(金) 毎日開催

【販売時間】11:00～21:30(L.O 20:00)

【料金】※すべて消費税込・サービス料15%別 ※他プランのご用意もございます。

- ①スタンダードプラン 1名 平日4,783円/土日祝5,218円
- ②ティーセレクションプラン 1名 平日5,218円/土日祝5,653円
- ③スペシャルティデザート付 1名 平日6,087円/土日祝6,522円
- ④スペシャルドリンク+スペシャルティデザート付 1名 平日7,329円/土日祝7,826円

【ホームページ】https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_10567/

◆ストリングスホテル 名古屋 「グラマシースイート」

【販売日】2025年7月1日(火)～9月12日(金) 毎日開催

【販売時間】11:00～21:30(L.O 20:00) ※曜日により営業時間が異なります。

【料金】※すべて消費税込・サービス料15%別 ※他プランのご用意もございます。

- ①スタンダードプラン 1名 平日4,783円/土日祝5,218円
- ②ティーセレクションプラン 1名 平日5,218円/土日祝5,653円
- ③スペシャルティデザート付 1名 平日6,087円/土日祝6,522円
- ④スペシャルドリンク+スペシャルティデザート付 1名 平日7,329円/土日祝7,826円

【ホームページ】https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_10594/

【メニュー内容】※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があります

Food & Dessert

<デザート>桃と薔薇のヴェリーヌ/薔薇とラズベリーのタルト/薔薇と洋梨のレアチーズテリーヌ/桃マカロン/桃のムース/桃とグreekヨーグルト

<セイボリー>トリュフとタマゴのグージュール/とうもろこしとクリームチーズのプティキッシュ/オマール海老とブロッコリーのアスピック

<スコーン>※「ニューヨーククラウンジ」のみ

・スコーン(ミルク/紅茶)・コンディメント(塩クロテッドクリーム/桃のジャム/ブルーベリージャム)

<特製セイボリープレート>※「グラマシースイート」のみ

桃の冷製スープ/鶏むね肉とラタトゥイユのタルティーヌ/生ハムとグリッシーニ

Free Drink

<スタンダードプラン>マリアージュフレール1杯+紅茶・コーヒー・ソフトドリンクなど数種類がお替り自由

<ティーセレクションプラン>

フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」のティーセレクション+スタンダードプランのドリンクが飲み放題

Option MENU ※消費税込・サービス料15%別

<スペシャルティデザート> 薔薇香るピーチメルバ 1,500円

<スペシャルドリンク> ベニーモクテル 1,500円

▼ニューヨーククラウンジ アフタヌーンティーイメージ



▼グラマシースイート アフタヌーンティーイメージ



<店舗概要>

【店名】 オールデイ・アフタヌーンティーラウンジ & バー「ニューヨーククラウンジ」(1F)

【営業時間】 11:00～21:30(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/newyork/>



▲ニューヨーククラウンジ内観/外観

<店舗概要>

【店名】 フレンチレストラン「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: 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/>



▲グラマシースイート内観