



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

NEW YORK LOUNGE
by the STRINGS

報道関係者各位

2018年 1月26日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

春爛漫！旬の苺が食べ放題のストロベリーアフタヌーンティーが登場！！
■フォトジェニックな数種の苺スイーツが味わえるティースタンドスタイル
■お花見気分を楽しむ“WA”お重スタイル

販売期間：2018年3月1日(木)から5月31日(木)

場所：ストリングス ホテル 名古屋「ニューヨークラウンジ」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する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 総支配人：伊藤茂浩)。

“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに展開するオールデイ・アフタヌーンティーラウンジ&バー「ニューヨークラウンジ」にて2018年3月1日(木)から5月31日(木)まで旬の苺スイーツを楽しめる「ストロベリーアフタヌーンティー」を2種類販売いたします。荘厳な大聖堂を臨む光が差し込む大きな窓、シャンデリアが煌く高い天井、ゆったりと寛げるソファ席など優雅なラグジュアリー空間で楽しむ人気のティースタンドスタイルと、WAのお重スタイルをご用意しております。



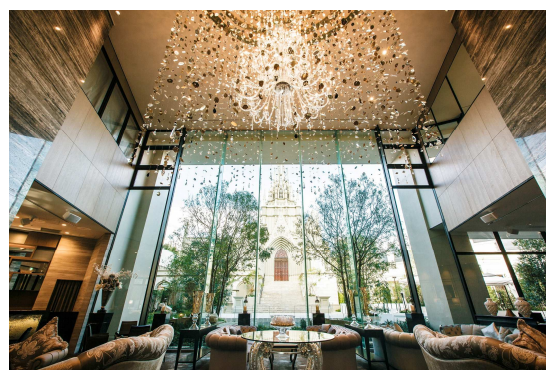
▲ティースタンドスタイル



▲WAお重スタイル

<施設概要>

- 【場所】オールデイ・アフタヌーンティーラウンジ&バー
「ニューヨークラウンジby THE STRINGS」
- 【販売期間】2018年3月1日(木)～5月31日(木)
- 【提供時間】10:00～22:00(L.O.21:30 / アフタヌーンティーはL.O.20:30)
- 【電話番号】052-589-0787
- 【HP】<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/newyork>
- 【料金】平日3,000円 土日祝3,450円 ※税金・サービス料12%



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・石川・岩崎
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL:<http://www.tsukada-global.holdings/>

旬のフレッシュ苺食べ放題！「ストロベリー アフタヌーンティー スタンドスタイル」 概要

ファーストディッシュの季節野菜のビューティースープから始まるメニューは、一口サイズのオードブル4種や、特製スコーンなど前菜も充実。メインとなる全7種類苺づくしのティースタンドでは、旬のフレッシュ苺の食べ放題や、絶品ストロベリーパフェなど苺の酸味や甘み、食感にもこだわった見た目も可愛いスイーツを様々なスタイルでお楽しみいただけます。

販売期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

料金：平日3,000円 土日祝3,450円 ※税金・サービス料12%



▲ストロベリーパフェ / ストロベリーアイス
(ティースタンド上段)



▲苺とショコラのオペラ / 苺のジュレ チョコレートの
パバロア(ティースタンド中段)



▲季節の苺食べ比べ / ボンボンショコラ/苺のタル
トレット/カヌレ (ティースタンド下段)

【メニュー内容】

ファーストディッシュ 季節のビューティースープ

アミューズブッシュ シェフ特選本日のアミューズ4種

特製スコーン クランベリースコーン/ プレーンスコーン/マスカルポーネクリーム・コンフィチュール2種(苺ジャム・オレンジマーマレード)

ティースタンド (上段)ストロベリーパフェ / ストロベリーアイス(中段)苺とショコラのオペラ / 苺のジュレ チョコレートのパバロア / (下段)季節の苺食べ比べ(お替り自由)/ボンボン・ショコラ / 苺のタルトレット

ドリンク コーヒー・紅茶など約30種類の中からおかわり自由

* お飲み物はシンガポールの高級紅茶ブランドTWGの薫り高い紅茶や、挽きたてのコーヒーをご用意しています

お花見気分味わえる「WA」お重スタイル ストロベリー アフタヌーンティー」 概要

開放感溢れるラウンジで味わうアフタヌーンティー“WA”お重スタイル。フレッシュ苺の食べ比べや、お花見気分楽しめる桜ロールケーキや桜餅などをご用意しています。

販売期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

料金：平日3,000円 土日祝3,450円

※税金・サービス料12%

【メニュー内容】

ファーストディッシュ 季節のビューティースープ

二の重

おからスコーン/マスカルポーネクリーム・コンフィチュール

二の重

季節の苺 食べ比べ(お替り自由) / 桜餅 / 三色団子
わらび餅 / 桜ロールケーキ / ボンボンショコラ

三の重

シェフ特選本日のアミューズ4種

ドリンク

コーヒー・紅茶など約30種類の中からおかわり自由

* お飲み物はシンガポールの高級紅茶ブランドTWGの薫り高い紅茶や、挽きたてのコーヒーをご用意しています。



シェフパティシエ 道部 幸 / TSUKASA MICHIBE

フランス リヨン「レストラン ヴィラフロランティエヌ」研修終了後帰国。
浦和ロイヤルパインズホテル12年間勤務の後、都内製菓学校講師として3年間勤務。

都内有名パティスリー「ドウパティスリーカフェ」勤務後、2015年ストリングス ホテル 名古屋シェフパティシエに就任。

シンプルに美味しいという感動を伝えたい。

季節ごとの素材と向き合い、どうしたら素材の良さを引き出せるか考え研究しながらお菓子作りをしています。