



## 秋の味覚を存分に満喫！2種類のオータムアフタヌーンティー

### ■クラシカルモダンがテーマ！スタンドスタイル

### ■日本の秋を楽しむ“和”のお重スタイル

販売期間：2018年9月1日（土）～11月11日（日）

場所：ストリングスホテル 名古屋「ニューヨーククラウンジ」

ゲストハウスウエ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）。

“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「ニューヨーククラウンジ」にて2018年9月1日（土）～11月11日（日）まで秋の味覚を存分に楽しむ2種類の「オータムアフタヌーンティー」を販売いたします。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スタンドスタイルと、期間限定でお重スタイルをご用意しております。



▲スタンドスタイル



▲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  
「ニューヨーククラウンジ by THE STRINGS」

【販売期間】2018年9月1日（土）～11月11日（日）

【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%別



### ◆◇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：島田/黒瀬/大矢  
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

### ◆◇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

# クラシカルモダンがテーマ！「オータム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のビューティースープから始まるスタンドスイーツは、フランスの伝統菓子がテーマ。コーヒーがアクセントのガトーオペラにカヌレ・ド・ボルドー、モンブランはカシスとともにヴェリーヌにアレンジ。また、シェフ特製のセイボリーや自家製スコーンなども充実した内容でご用意。秋を感じる季節限定のアフタヌーンティーに仕上げました。

販売期間：2018年9月1日(土)～11月11日(日)

料金：平日3,000円 土日祝3,450円 ※税金・サービス料12%別



▲カシスマロンのヴェリーヌ/ピスタチオのアイスクリーム(スタンド上段)



▲ガトーオペラ/ヨーグルトのブランマンジェ エルダーフラワーのジュレ(スタンド中段)



▲カヌレ/ボンボン・ショコラ/季節のタルトレット(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

**セイボリー** シェフ特選本日のセイボリー4種

**特製スコーン** スコーン/キャラメルバナナマフィン

**スタンド**  
(上段)カシスマロンのヴェリーヌ/ピスタチオのアイスクリーム  
(中段)ガトーオペラ/ヨーグルトのブランマンジェ エルダーフラワーのジュレ  
(下段)カヌレ/ボンボン・ショコラ/季節のタルトレット

**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

\* お飲み物はフランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」や「おちゃらか」のフレーバーティー、挽きたてのコーヒーなどをご用意しています

# 日本の秋を楽しむ“和”の「オータムアフタヌーンティー～お重スタイル～」概要

開放感溢れるラウンジで楽しむ期間限定和のお重スタイル。わらび餅や水饅頭に、秋の味覚“栗”や“さつま芋”を加え、お重での提供により日本の秋を存分にお楽しみいただけるように仕立てました。また、愛知県の西尾抹茶を使用したロールケーキや岐阜県発祥といわれている栗きんとんも味わうことができます。

販売期間：2018年9月1日(土)～11月11日(日)

料金：平日3,000円 土日祝3,450円 ※税金・サービス料12%別



▲栗きんとん/スコーン/キャラメルバナナマフィン(一の重)



▲紫芋の水饅頭/大学芋/わらびもち/西尾抹茶ロール/水菓子/マカロン(二の重)



▲シェフ特選本日のセイボリー(三の重)

## 【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

**一の重** 栗きんとん/スコーン/キャラメルバナナマフィン

**二の重** 紫芋の水饅頭/大学芋/わらびもち/西尾抹茶ロール/水菓子/マカロン

**三の重** シェフ特選本日のセイボリー

**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

\* お飲み物はフランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」や「おちゃらか」のフレーバーティー、挽きたてのコーヒーなどをご用意しています