



カフェタイムやコースの“シメパフェ”に！

濃厚な甘みとさわやかな酸味が特徴の“はるみみかん”とアールグレイの芳醇な香りが織りなす極上のスイーツ

## 「大人のご褒美パフェ～はるみみかんとアールグレイ～」販売

販売期間：2019年1月15日（火）～2019年2月28日（木） 場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

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)。

ニューヨークの高級ラウンジを思わせる洗練された家具や調度品に囲まれ、コース料理・アラカルト・スイーツ・ドリンクと、幅広くお楽しみいただくことができるダイニング & カフェ「グラマシースイート」にて、「大人のご褒美パフェ～はるみみかんとアールグレイ～」を2019年1月15日（火）～2019年2月28日（木）まで期間限定で販売いたします。



### 〈大人のご褒美パフェ～はるみみかんとアールグレイ～〉

シーズン毎に食材や色合いを変え、パティシエのこだわりが詰まった大人気の「大人のご褒美パフェ」。

【今回の主役は“はるみみかん”】

2月に収穫のピークを迎え、贈呈品としても名高い高級みかん。愛知県のお隣、静岡県で誕生し、春を想像させる“甘み”と“香り”から名付けられたとされています。濃厚な甘みとさわやかな酸味、口に入れた瞬間に感じるジューシーさは、まさにご褒美。

【味はもちろん見た目に華やかなこだわりパフェ】

柑橘類と相性の良く芳醇な香りのアールグレイをアイス・棒メレンゲ・マカロンで使用。その他、ヨーグルトのアイス、ピンクグレープフルーツのソルベ、エルダーフラワーのジュレ、はるみみかんのゼストが入ったオパリーヌ(飴細工)やエディブルフラワーなどを使用することで、色彩豊かで写真映えする“ご褒美”の名にふさわしい極上のパフェに仕立てました。

【“シメパフェ”にもおすすめ】

“シメパフェ”とは、北海道札幌市で広がる夜のブーム「お食事の後に食べる締めのパフェ」のこと。甘いパフェで1日を締めくくるとは至福の瞬間。コース料理のデザートを大人のご褒美パフェに変更することも可能(+700円)なので、“シメパフェ”としてもおすすめです。自分へのご褒美として、ちょっと大人な優雅なひとときを存分にお楽しみください。

### <販売概要>

- 【店名】 NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」(1F)
- 【販売期間】 2019年1月15日(火)～2019年2月28日(木)
- 【料金】 1,800円(消費税・サービス料(12%)別)
- 【提供時間】 11:00～22:00(L.O.21:30)
- 【電話番号】 052-589-0787
- 【HP】 <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>



▲大きな窓から光が差し込む明るい店内

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