

フレンチレストラン「グラマシースイート」で初のアフタヌーンティー販売！
レモンとメロンを使用したスイーツ8種と、総料理長監修のセイボリー&軽食6種の充実ラインナップ！

「グラマシーアフタヌーンティー～Spring Collection～」新発売

■販売期間:2023年4月15日(土)～6月14日(水)

■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)内、1階フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、2023年4月15日(土)～6月14日(水)までの期間限定で「グラマシーアフタヌーンティー～Spring Collection～」を販売いたします。

※写真はイメージ



ストリングスホテル 名古屋内、1階「ニューヨーククラウンジ」にて大人気のアフタヌーンティー。
2023年4月15日(土)～は、同じく1階にあるフレンチレストラン「グラマシースイート」においても、シーズン毎に仕様を変更したアフタヌーンティーを販売開始いたします。
第一弾となる今回は、レモンとメロンを中心に使用した爽やかな甘みが嬉しいスイーツ8種類に加え、総料理長監修の6種類のセイボリー・軽食をラインナップ。
スイーツは、バニラアイスの乗ったヴェリーヌ、タルト、マカロン、オペラなど、様々な食感と風味をお楽しみいただけます。
また、ズッキーニやハーブを使用した“季節野菜の小さなサラダ”や、サクッとした食感がやみつきになる“パルメジャーノ・レジャーノスティックパイ”など、塩味のあるメニュー(セイボリー・軽食)も充実。用途に合わせて、パフェや Pasta が付いたセットもお選びいただけるので、女子会やデート、バースデーパーティーなどの記念日にもおすすめ。ストリングスホテル 名古屋が誇る、新作アフタヌーンティーを心ゆくまでご堪能下さい。

◆◆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:石川/清水/岩田

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

「グラマシーアフタヌーンティー～Spring Collection～」販売概要

【販売期間】2023年4月15日(土)～6月14日(水)

【商品プラン／料金(消費税込・サービス料15%別)】

■アフタヌーンティー(スタンド+セイボリー)：平日4,510円／土日祝日4,950円

■アフタヌーンティー(スタンド+セイボリー)+大人のご褒美パフェ：平日5,500円／土日祝日5,940円

■アフタヌーンティー(スタンド+セイボリー)+パスタ：平日5,500円／土日祝日5,940円

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/14354.html>

【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あり

・スタンド：

(上段)レモン&ヨーグルト ヴェリーヌ/カルピスパンナコッタ&メロンジュレ/メロンマカロン/レモンタルト

(中段)はちみつレモンオペラ/レモンマフィン/メロンの琥珀糖/スコーン/コンフィチュール

(下段)季節野菜の小さなサラダ/パルメジャーノ・レジャーノ スティックパイ/特製キッシュ

・セイボリー：シェフ特製3種のセイボリー(てりやき鶏玉バーガー/トマトバジルリゾットのライスコロケ/カボチャと生ハムのサンド)

・ドリンク：フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」、挽きたてコーヒーなど、約30種類の中からおかわり自由

・大人のご褒美パフェ：大人のご褒美パフェ～Juicy Melon～

・パスタ：三河鶏のさっぱりカルボナーラ

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>)をご確認ください。



▲アフタヌーンティー イメージ



▲スタンド上段 イメージ



▲スタンド中段 イメージ



▲スタンド下段 イメージ



▲総料理長こだわり
セイボリー3種 イメージ



▲パスタ付アフタヌーンティー
イメージ



▲三河鶏のさっぱりカルボナーラ
イメージ



▲大人のご褒美パフェ～Juicy Melon～
イメージ

<総料理長／水野 宏紀(みずの ひろのり)>

愛知県名古屋市出身。専門はフレンチで、料理人歴は27年(2023年時点)。

大阪の調理専門学校を卒業後、北海道のリゾートホテルで10年の経験を経て、地元名古屋に戻り、街のフレンチレストランにて勤務。その後は、株式会社ベストブライダルの名古屋エリア結婚式場すべての料理長を経験し、2016年1月の開業より、ストリングスホテル 名古屋にて腕を振るう。

味付け・食感・色使いの“バランスとメリハリ”を大切に、食材本来の持つ美味しさや、食材の組み合わせから生まれる魅力を最大限活かし創り上げる一皿は、まさに芸術。

「皆様の大切なひとときが、心躍る楽しい時間になるよう常に心がけています！ストリングスホテル 名古屋でしか味わえない体験を是非ご堪能ください。」



<パティシエ／新美 侘奈(にいみ れな)>

愛知県知多郡出身。

街のパティスリーで経験を積んだ後、2019年より、ストリングスホテル 名古屋にてパティシエとして勤務開始。「パティシエになりたい！」そう思ったのは小学生の頃。家で毎年クリスマスケーキを作るのが好きであったこと、ケーキ屋でパティシエが綺麗にケーキを仕上げているのを見て感動したことがきっかけ。

また、食べることが大好きで、「食」にまつわる仕事がしたいと強く想うようになっていった。

「お客様の特別な日や楽しい思い出を演出できるような、美味しい素敵なお菓子を作りたいです！」



<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】

・月～木曜日：11:30～21:00(L.O.ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)

・金曜日：11:30～22:00(L.O.ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

・土日曜日(祝日含む)：11:00～22:00(L.O.ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

【電話番号】052-589-0787

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>

