

シャインマスカットを贅沢に使用した秋のご褒美パフェ新登場！
まるで仮装！？ハロウインの時期には、ブドウやカシスを使用したパープルカラーのパフェに様変わり！

「大人のご褒美パフェ ～Shine Muscat～」 「大人のご褒美パフェ～Halloween Grape～」 秋を満喫する2種のご褒美パフェを同時販売

■販売期間:2023年9月1日(金)～2023年11月12日(日)
※大人のご褒美パフェ～Halloween Grape～は、10月16日(月)～10月31日(火)の限定販売
■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)。

2023年9月1日(金)～2023年11月12日(日)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『大人のご褒美パフェ～Shine Muscat～』を販売いたします。また、ハロウインの時期にも重なる10月16日(月)～10月31日(火)には、『大人のご褒美パフェ～Halloween Grape～』に内容を変更し、販売いたします。

※写真はイメージ



▲9月1日(金)～11月12日(日)まで販売
『大人のご褒美パフェ～Shine Muscat～』

▲10月16日(月)～10月31日(火)のみ販売
『大人のご褒美パフェ～Halloween Grape～』

<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】※最新の営業時間はHPをご確認ください。

・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)

【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)

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



◆◇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

『大人のご褒美パフェ～Shine Muscat～』概要

- 販売期間: 2023年9月1日(金)～10月15日(日)／11月1日(水)～11月12日(日)
- 販売店舗: 1F「グラマシースイート」
- 提供時間: 11:00～22:00 (L.O.19:30 or 20:00) ※日により異なる
- 料金: 2,090円 ※消費税込・サービス料15%別
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/16098.html>
- 商品概要:

ホテル開業より大人気スイーツの“大人のご褒美パフェ”。第51作品目の今回は、味覚の秋を感じる“シャインマスカット”をテーマに、洋ナシのソルベやミルクアイス、和紅茶のメレンゲなどを組み合わせた、甘みや酸味、爽やかな風味など、様々な味と食感を楽しめる内容に。パフェ上段には、シャインマスカットや和紅茶のメレンゲ、洋ナシのソルベを配置。パフェ下段には、ミルクアイスやカスタードクリーム、マスカットのジュレを使用し、サクサクとした食感を楽しめるクランブルなどを配置。また、和紅茶のジュレを最下部に取り入れ、最後の一口まですっきりと美味しくお召し上がりいただけます。



▲パフェ上段／パフェ下段 イメージ

▲パフェの上段部分を取り外して、別々に食べることも可能

『大人のご褒美パフェ～Halloween Grape～』概要

- 販売期間: 2023年10月16日(月)～10月31日(火)
- 販売店舗: 1F「グラマシースイート」
- 提供時間: 11:00～22:00 (L.O.19:30 or 20:00) ※日により異なる
- 料金: 2,090円 ※消費税込・サービス料15%別
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/16098.html>
- 商品概要:

同期間に販売する『大人のご褒美パフェ～Shine Muscat～』が、ハロウィンの期間(10月16日(月)～10月31日(火)の期間)だけ、ナガノパープル(ブドウ)を使用したパフェに仕様変更して登場。シャインマスカットの代わりに、長野県産のナガノパープルを主に使用し、カシスのソルベやカスタードショコラクリーム、色鮮やかなエディブルフラワーなどを組み合わせた内容に。パフェ上段には、コウモリモチーフのチョコオーナメント、カシスソルベ、赤すぐり、ナガノパープルなどを配置。パフェ下段には、赤ブドウのソルベやカスタードショコラクリーム、和紅茶のジュレを使用し、サクサクとした食感を楽しめるクランブルなどを配置。パープルやイエロー、ブラックカラーのご褒美パフェで、ハロウィン気分を存分にお楽しみください。



▲パフェ上段／パフェ下段 イメージ

▲秋を満喫する2種のご褒美パフェを存分にお楽しみください

<パティシエ／竹下 千咲(たけした ちさき)>

2017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。ホテル内ブッフェレストラン、フレンチレストラン、鉄板焼レストラン、アフタヌーンティー、ご結婚式と、全てのデザートを担当した経験がある数少ないパティシエ。“千咲”の名前の由来でもある『たくさんの人を笑顔にする』をモットーに、母のお菓子作りの趣味に影響を受け、パティシエを志望。和歌山県出身のため、柑橘類フルーツを中心に、幼少期から美味しく新鮮な果物に囲まれており、本人も果物が大好き。「デザートに使用する素材ひとつひとつの魅力を大切に、美味しさを引き出すことを一番に考え、心を込めて作っています。」

