

ホワイトクリスマスをイメージした、真っ白なご褒美パフェ新登場！
ティラミスモチーフに、北海道産マスカルポーネチーズと深煎りコーヒーの自家製アイスが絶妙にマッチ

「大人のご褒美パフェ ~White Christmas~」販売

■販売期間:2023年11月14日(火)~2023年12月21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」

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11月14日(火)~2023年12月21日(木)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 ~White Christmas~』を販売いたします。

※写真はイメージ



<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・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・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・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-group.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～White Christmas～』概要

- 販売期間: 2023年11月14日(火)～12月21日(木)
- 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-group.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53作品目の今回は、淡雪に天使が舞い降りたような、ホリデーシーズンにぴったりな“真っ白”なパフェを提供。

北海道産マスカルポーネチーズのエスプーマと深煎りコーヒーの自家製アイスと一緒に食べると、まるでティラミスのような味わいに。また、洋梨のコンポートやシャンパンジュレを使用することで、最後の一口まで上品かつ爽やかな味わいをお楽しみいただけます。



【上段使用食材】

エディブルフラワー／ホワイトチョコのガナッシュ・モンテ／ミルクアイス
洋梨のコンポート／メレンゲ



【下段使用食材】

自家製コーヒーアイス／北海道産マスカルポーネチーズのエスプーマ
ホワイトチョコのクランチ／洋梨／シャンパンジュレ／マスカルポーネソース

＜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。」

