

春香る、“桜”と“いちご”のコラボレーションパフェが新登場！

「大人のご褒美パフェ～Strawberry & Cherry Blossom～」販売

■販売期間：2024年2月15日（木）～2024年4月14日（日）

■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）。

2024年2月15日（木）～2024年4月14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～Strawberry & Cherry Blossom～』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。

<ランチ> 平日 11:30～15:00 (L.O. 14:00) / 土日祝 11:00～15:00 (L.O. 14:00)

<ティータイム> 15:00～17:00 (L.O. 16:30)

<ディナー> 平日 (月～木) 17:00～21:00 (L.O. 19:30) / 金土日祝 17:00～22:00 (L.O. 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／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～Strawberry & Cherry Blossom～』概要

- 販売期間: 2024年2月15日(木)～2024年4月14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-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/18798.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”。上段と下段で構成され、アーティスティックな見た目が、ご褒美感満載な大人気スイーツ。第55作品目の今回は、春の訪れを感じる“桜といちご”がテーマ。

上段にはパリッとした食感のパートフィロや、いちごのアイス、いちごのマカロン、桜の花びらをモチーフにしたメレンゲや、キューブ型がかわいい桜ういろと、フレッシュいちごを組み合わせた仕様に。

下段には、桜のアイスやフレッシュいちご、いちごチョコのフィアンティーヌやトンカ豆のガナッシュモンテ などを使用。2種類のジュレには、桜とキルシュ(フルーツブランデー)を使用し、“大人”の味わいに。名古屋に来たら食べるべき! 春を満喫するご褒美スイーツをお楽しみいただけます。

【上段使用食材】

パートフィロ/フレッシュいちご/いちごアイス/いちごマカロン/
桜ういろ/桜メレンゲ/金箔



【下段使用食材】

桜アイス/フレッシュいちご/いちごチョコ フィアンティーヌ/
トンカ豆のガナッシュモンテ/桜ジュレ/
キルシュ(フルーツブランデー)のジュレ



<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。」

