

“紫陽花カラー”が美しくかわいい新作パフェに、気持ちが晴れて心ときめく！

「大人のご褒美パフェ～AJISAI～」販売

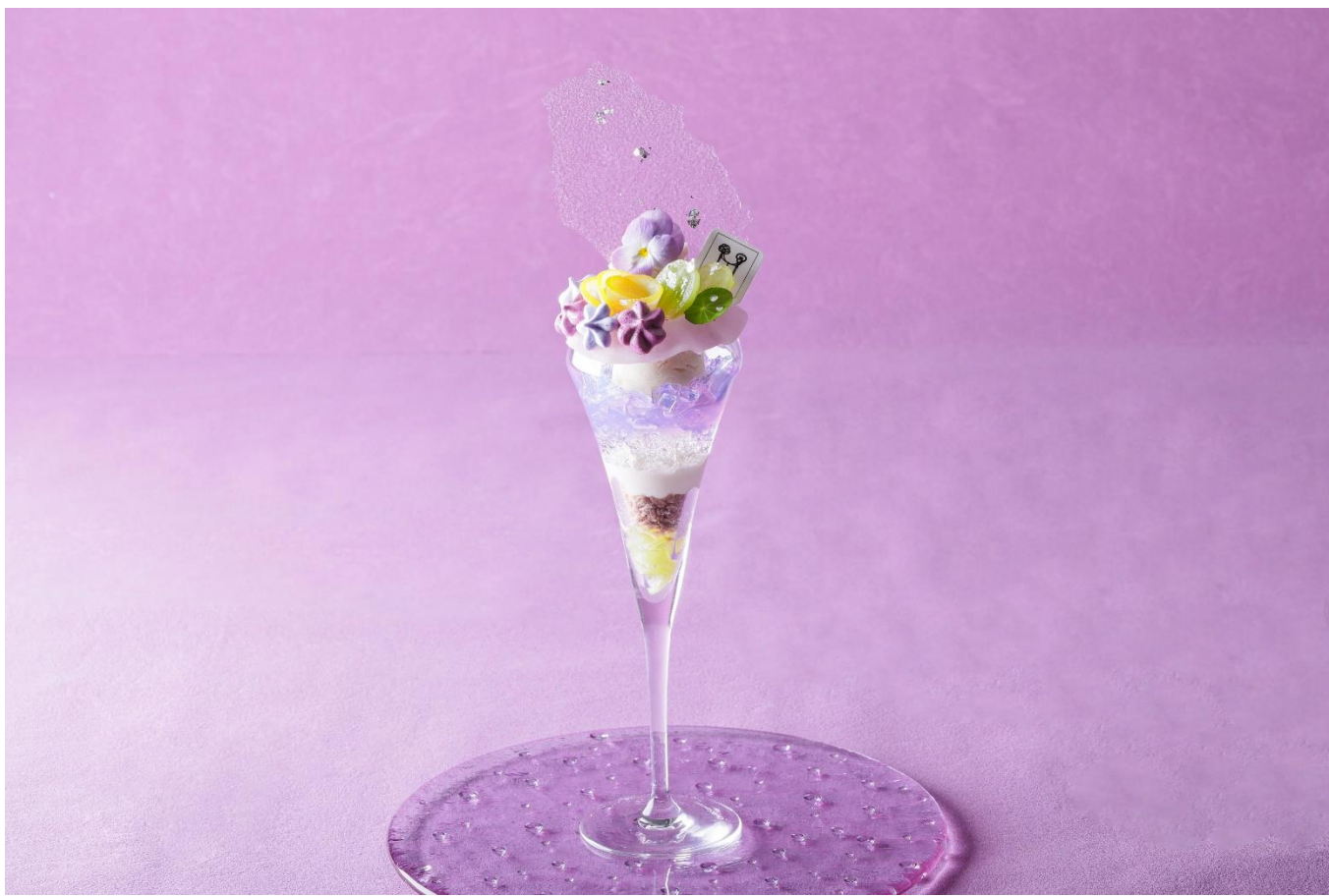
■販売期間:2024年5月1日(水)～2024年6月30日(日)

■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5月1日(水)～2024年6月30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～AJISAI～』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～AJISAI～』概要

- 販売期間: 2024年5月1日(水)～2024年6月30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/19450.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56作品目の今回は、季節感満載の“紫陽花”がテーマ。色鮮やかで美しい紫陽花の見た目を表現しつつ、上段と下段を隔てる“ピンクカラーの求肥”が傘や雨合羽のようにも見える、キュートな一面も持ち合わせた特別なひんやりスイーツに。

上段には、和風な黒豆きなこのアイスに、シャインマスカットやレモンなどのすっきりしたフルーツを合わせ、艶感のあるオパリーヌ(飴細工)、カシスのメレンゲ、エディブルフラワーを使用。散りばめられた銀箔により、雨に濡れて美しく輝く様を表現。

下段には、紫陽花カラーを再現した“バタフライピー寒天”や白ワインとレモンのジュレ、ミルクアイスやホワイトチョコレートのクランチを使用。最下部にはシャインマスカットを取り入れ、最後の一口まですっきりとお召し上がりいただけます。

名古屋に来たら食べるべき！雨の日でも心晴れやかに、癒しのご褒美スイーツをお楽しみください。

【上段使用食材】

黒豆きなこアイス／シャインマスカット／レモン／カシスメレンゲ／
求肥(ピンク色)／オパリーヌ／エディブルフラワー／銀箔



【下段使用食材】

ミルクアイス／バタフライピー寒天／白ワインとレモンのジュレ／
生クリーム／ホワイトチョコレートクランチ／シャインマスカット



＜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。」

