

愛知県産の“いちご”とほろ苦い抹茶、香ばしいほうじ茶のマリアージュを楽しむ大人のご褒美パフェ
『愛知県産あきひめと西尾のお茶のパフェ』

周年企画 加賀五郎島金時、石川ひやくまん穀、加賀棒茶など北陸の食材で
「和」「雅」をテーマに金箔を使用し仕上げた大人のご褒美パフェ
『加賀百万石「雅」パフェ』が登場！

販売期間：2018年1月15日(月)から2月28日(水) 於：ストリングス ホテル 名古屋「グラマシースイート」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、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 総支配人：伊藤茂浩)。

ニューヨークの高級ラウンジを思わせるホテル内のダイニング&カフェ「グラマシースイート」では、甘くみずみずしい愛知県産のブランドいちご「あきひめ」や西尾市の抹茶、ほうじ茶を使用しフォトジェニックに仕上げた『愛知県産あきひめと西尾のお茶のパフェ』と、ホテル開業2周年を記念した北陸の食材、加賀五郎島の金時や石川ひやくまん穀、加賀棒茶、日本酒を使い豪華絢爛に金箔を大胆にあしらった「和」と「雅」を融合させた『加賀百万石「雅」パフェ』(公式HP予約1日5個数量限定)を2018年1月15日(月)から2月28日(水)に販売いたします。



■『愛知県産あきひめと西尾のお茶のパフェ』
1,800円 ※料金は消費税・サービス料(12%)別



■『加賀百万石「雅」パフェ』(公式HP予約1日5個数量限定)
3,000円 ※料金は消費税・サービス料(12%)別

<店舗概要>

【店名】NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」(1F)
【営業時間】11:00~22:00(L.O.21:30)
【電話番号】052-589-0787
【HP】<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL:<http://www.tsukada-global.holdings/>