

あなたも憧れのお姫様！お城のような大聖堂の目の前で楽しむ優雅なティータイム

『プリンセス アフタヌーンティー』販売

販売期間：2018年6月1日(金)から8月31日(金)

場所：ストリングスホテル 名古屋「ニューヨークラウンジ」

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、ゲストハウスウエ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)。

“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに展開するオールデイ・アフタヌーンティーラウンジ&バー「ニューヨークラウンジ」では2018年6月1日(金)から8月31日(金)まで旬のフルーツをふんだんに使用したスイーツが楽しめる『プリンセス アフタヌーンティー』を販売いたします。荘厳な大聖堂を臨む光が差し込む大きな窓、シャンデリアが煌く高い天井、ゆったりと寛げるソファ席など優雅なラグジュアリー空間で楽しむティータイム。まるでお姫様！な気分を存分に味わっていただけます。



ドリンクメニューがリニューアル！

アフタヌーンティーのドリンクメニューがリニューアル！フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」が扱う35か国500種類以上の紅茶から、アフタヌーンティーに合わせてセレクトした香り高い紅茶やフレーバードティーが登場。その他、コーヒー等も含めて20種類以上をご用意。



<施設概要>

【場所】オールデイ・アフタヌーンティーラウンジ&バー
「ニューヨークラウンジby THE STRINGS」

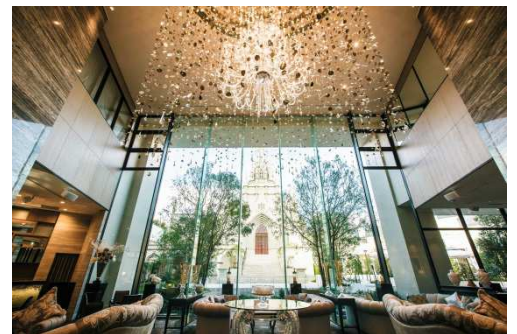
【販売期間】2018年6月1日(金)～8月31日(金)

【提供時間】10:00～22:00(L.O.21:30 / アフタヌーンティーはL.O.20:30)

【電話番号】052-589-0787

【HP】<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/newyork>

【料金】平日3,000円 土日祝3,450円 ※税金・サービス料12%



本件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

〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4丁目60-7

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 URL:<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/>

『プリンセスアフタヌーンティー』概要

ファーストディッシュの季節野菜のビューティースープから始まるメニューは、一口サイズのオードブル4種や、特製スコーンなど前菜も充実。メインとなる全7種類のティースタンドでは、プリンセスをイメージしたティアラをあしらったフレッシュメロンのパフェや、ラズベリー、清見オレンジなど旬のフルーツを使用したスイーツなどをご用意。色合いの華やかさだけでなく、『プリンセス』の名の通り、ティアラやハイヒール、ハートをあしらったパティシエこだわりのスイーツをお楽しみいただけます。チャペルを目の前に宝石のようなスイーツを味わえば気分はまさにお姫様。煌くシャンデリアが飾られたラグジュアリー感溢れるラウンジで優雅なティータイムをお過ごしいただけます。

販売期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）

料金：平日3,000円 土日祝3,450円 ※税金・サービス料12%



▲プリンセスメロンパフェ / アーモンドのブランマンジェ ハイビスカスのジュレ (ティースタンド上段)



▲ラズベリーグリオットオペラ / 清美オレンジのロールケーキ (ティースタンド中段)



▲チョコレートのタルトレット/マカロン/季節のフルーツ (ティースタンド下段)

【メニュー内容】

ファーストディッシュ 季節のビューティースープ

アミューズブッシュ シェフ特選本日のアミューズ4種

特製スコーン おからスコーン/キャラメルバナナマフィン/マスカルポーネクリーム・コンフィチュール2種(苺ジャム・オレンジマーメイド)

ティースタンド (上段)プリンセスメロンパフェ / アーモンドのブランマンジェ ハイビスカスのジュレ

(中段)ラズベリーグリオットオペラ/清美オレンジのロールケーキ

(下段)チョコレートのタルトレット/マカロン/季節のフルーツ

ドリンク コーヒー・紅茶など約30種類の中からおかわり自由

* お飲み物はフランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレーブル」や「おちゃらか」のフレーバーティー、挽きたてのコーヒーなどをご用意しています



シェフパティシエ 道部 幸 / TSUKASA MICHIBE

フランス リヨン「レストラン ヴィラフロランティエヌ」研修終了後帰国。

浦和ロイヤルパインズホテル12年間勤務の後、都内製菓学校講師として3年間勤務。

都内有名パティスリー「ドゥパティスリーカフェ」勤務後、2015年ストリングスホテル 名古屋シェフパティシエに就任。

シンプルに美味しいという感動を伝えたい。

季節ごとの素材と向き合い、どうしたら素材の良さを引き出せるか考え研究しながらお菓子作りをしています。