

ご好評につき期間延長決定！大人気プリンセスシリーズ！日程限定でキッズ体験のイベント付き

『美女と野獣 晩餐会』

開催日：2019年9月4日(水)・9月16日(祝月)・9月23日(祝月)・9月25日(水)

10月6日(日)・10月14日(祝月)・10月22日(祝火)・11月9日(土)・11月13日(水)・11月20日(水)・12月8日(日)

場所：ストリングスホテル 名古屋 バンケット「オークルーム」

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)。

2019年9月から12月までの特定日にフランス民話『美女と野獣』をモチーフに物語のお城で開催される華やかなパーティーの世界観を表現したブッフイベント『美女と野獣 晩餐会』を開催いたします。メイン料理のローストビーフのカットサービスの実演は、見て楽しい、食べて美味しい一品です。日程限定で、お子様もなりきりシェフ！パティエ！体験を行います。キッズシェフ体験では、オムライスにケチャップでイラストを施し、好きなお野菜をお皿にトッピング。キッズパティシエ体験では、四角いショートケーキにフルーツやクリスマスデコレーションアイテムをお好きなだけトッピングし、仕上げにチョコレートのペンでチョコプレートにメッセージを書き添えていただける本格的な体験イベントを開催します。



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内) 担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆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
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『美女と野獣 晩餐会』開催概要

■日程:2019年9月4日(水)・9月16日(祝月)・9月23日(祝月)・9月25日(水)
10月6日(日)・10月14日(祝月)・10月22日(祝火)
11月9日(土)・11月13日(水)・11月20日(水)・12月8日(日)

■時間:2部制

1部:受付 11:00 11:30~13:00(90分制)

2部:受付 14:00 14:30~16:00(90分制)

■場所:バンケット「オークルーム」

■料金:大人 4,980円 小学生 3,000円 幼児 2,000円

※消費税・サービス料込 ※お席は円卓での相席となります あらかじめご了承くださいませ

■電話番号:052-589-0787

■HP:<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/5829.html>

■メニュー内容:

【Food】buffet形式

〈ファーストディッシュ〉プリンセスと王子をイメージして 南瓜とホワイトチョコレートのパイ包みスープ ベルローズを散らして/プリンセスのガーデン 季節野菜の彩りサラダ 爽やかな柑橘のドレッシング/生ハムの盛り合わせ~美女と野獣の一輪の薔薇をイメージして~/イエロートマトのマリネとモッツアレラムースの新感覚カプレーゼ/サーモンマリネと色鮮やかなエディブルフラワーのインサラータ/とうもろこしひとくちキッシュ アールグレイとヘーゼルナッツのアクセント/執事の好きなクロックムッシュ/から揚げと2種のフレーバーポテト(燻製ソルト・レモン抹茶ソルト)/王子のおすすめ!甘ダイと魚介のアクアパッツァ/村人の大好物!濃厚クワトロフォロマッジのラザニア/プリンセスのドレスオムライス 牛ホホ肉のデミグラスソース/プレミアムローストビーフ ポリネシアンソース ローズソルトを添えて

【Dessert】

●ハートスタンド(お席にご提供)

カヌレ/ローズマドレーヌ/カルピスブルーハーブジュレ/パッションマンゴーハートムース/薔薇のクレームダンジュ

●2種のデザート(buffet形式)

薔薇の香りのシフォンケーキ/ロリポップ

【Drink】ウェルカムノンアルコールカクテル(プリンセス又はビースト)/コーヒー/紅茶/アイスコーヒー/アイ스티ー/オレンジジュース/アップルジュース

※メニューは一部変更となる場合がございます

■イベント 体験のあとはフォトスポットでご家族とお写真撮影もできます!

・なりきり!シェフ体験

9月16日(祝月)・10月22日(祝火)・11月9日(土) 2部限定 14:50~ 12名様限定(先着順)

・なりきり!パティシエ体験

12月8日(土)クリスマスケーキをつくろう! 2部限定 15:20~ 12名様限定(先着順)



▲ローストビーフのカット実演



▲ハートスタンドでご提供する心躍るデザート



▲キッズシェフ・パティシエ体験イメージ



▲濃厚クワトロフォロマッジのラザニア



▲一輪の薔薇をイメージした生ハムの盛り合わせ



▲ロリポップ