

いちごシーズン到来！国産いちごを贅沢に使ったご褒美パフェ！
「大人のご褒美パフェ ストロベリーホリック」販売

販売期間：2022年3月1日（火）～2022年4月30日（土） 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）。

ニューヨークの高級ラウンジを思わせる洗練された家具や調度品に囲まれ、コース料理・アラカルト・スイーツ・ドリンクと、幅広くお楽しみいただくことができるダイニング&カフェ「グラマシースイート」にて、「大人のご褒美パフェ ストロベリーホリック」を2022年3月1日（火）～2022年4月30日（土）までの期間限定で販売いたします。感染症拡大防止策、お客様同士の席間隔を空けソーシャルディスタンスを確保しておりますので、安心安全にお楽しみください。

※新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP（<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>）をご確認ください。

▼イメージ画像



<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】平日11:30～22:00 (L.O.ランチ14:00/ディナー20:30/アラカルト20:30)
土日祝11:00～22:00 (L.O.ランチ14:00/ディナー20:30/アラカルト20:30)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

【電話番号】 052-589-0787

【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



▲広々としたレストラン内観

◆◆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：関原/清水/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 ストロベリーホリック』概要

■販売期間: 2022年3月1日(火)~2022年4月30日(土)

■販売店舗: 1F/「グラマシースイート」

■提供時間: 平日11:30~15:00(L.O.14:00) デイナー17:00~22:00(L.O.20:30)
土日祝11:00~15:00(L.O.14:00) デイナー17:00~22:00(L.O.20:30)

※状況により提供時間が変更になる場合がございます。

■料金: 1,980円 ※消費税込・サービス料15%別

(コース料理デザートアップグレード+990円 消費税込・サービス料15%別)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/11596.html>

■商品概要:



ココナッツメレンゲ/チョコレート

苺ソルベ

ベルローズ

苺

苺シロップ入りビスキュイ/生クリーム

苺チョコランブル/苺

カシスとフロマージュブランのクリーム

生クリーム

苺

金箔入り白ワインジュレ

苺

【シェフのオススメポイント】

今回の大人のご褒美パフェは“いちご”が主役。グラスから溢れんばかりの“いちご”と、どこを食べても“いちご”が食べられるようにどの層にも贅沢に“いちご”を入れて仕上げました。食べ進めるにつれて、いちごの美味しさが引き立つ食材をそれぞれにセレクトいたしました。アイスクリームとランブルのサクサク感、金箔入り白ワインジュレのゼリーと、味や食感の変化もお楽しみいただける逸品です。

春の訪れを感じる華やか「ストロベリーホリック」をお楽しみください。



▲イメージ画像

<パティシエ 田中 秀明(たなか ひであき)>

パティシエ歴12年。

幼少期、クリスマスには“ケーキを作る”家庭で過ごしたことに影響され、パティシエの道へ進む。ペストリーショップやレストランで6年間の経験を経て、2016年ストリングスホテル 名古屋開業のタイミングでホテルパティシエに転身。

「お客様の想像を超えたスイーツを作りたい。」

使用する色は極力2~3色に抑え、スイーツの全体像で綺麗に見せることにこだわりを持つ。

また、味に関しては“素材本来の甘味や酸味の魅力”を伝えることを重要視して、繊細なバランスで構築された“人を笑顔にするスイーツ”作りを心がけている。

