

## 涼しげでキュートなアイコンックスイーツと、冷製スープやハンバーガーなど充実したセイボリー 「グラマシーアフタヌーンティー～Summer Collection～」新発売

■販売期間:2023年6月15日(木)～8月31日(木)

■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)内、1階フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、2023年6月15日(木)～8月31日(木)までの期間限定で「グラマシーアフタヌーンティー～Summer Collection～」を販売いたします。

※写真はイメージ



夏シーズンのグラマシーアフタヌーンティーは、マーメイドをイメージしたスイーツがをラインナップ。貝殻やマーメイドテール、ティアラなど、キュートなデザインにこだわりました。ココナッツとバタフライピーのヴェリーヌは、クランブルとバタフライピーのムースで海辺を表現。ココナッツのアイスと合わせて楽しめるミニパフェ仕立て。レアチーズムースは、カヌレの形を模したレアチーズのムース。光沢のあるコーティングで、透明感を演出しました。セイボリーは、テリヤキハンバーガーと紫キャベツのマリネをサンドしたミニバーガー、トマトとバジルのリゾットをさっくりと揚げたクロケット、ベリーローフに生ハムとマスカルポーネチーズをのせたスモークローの3種をご用意。ピーツの冷製スープは、色鮮やかで、さっぱりと召し上がっていただけます。人気のパスタ付きプランは、紋甲イカと自家製セミドライトマトで爽やかに仕上げたペペロンチーノパスタに、シャドークイーンのチップを添えた一品。その他、大人のご褒美パフェ～Tropical Mango～パフェ付きのプランもあり、女子会やデートなどの記念日におすすめです。

◆◇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/清水/岩田

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

# 「グラマシーアフタヌーンティー～Summer Collection～」販売概要

【販売期間】2023年6月15日(木)～8月31日(木)

【商品プラン／料金(消費税込・サービス料15%別)】

■アフタヌーンティー(スタンド+セイボリー): 平日4,510円／土日祝日4,950円

■アフタヌーンティー(スタンド+セイボリー)+大人のご褒美パフェ: 平日5,500円／土日祝日5,940円

■アフタヌーンティー(スタンド+セイボリー)+パスタ: 平日5,500円／土日祝日5,940円

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/15373.html>

【メニュー内容】※仕入れ状況により、食材やデザインが一部変更となる可能性あり

- ・**スタンド:**  
 (上段)ココナッツとバタフライピーのヴェリーヌ／ピーチマカロン／レアチーズムース／マドレーヌ  
 (中段)杏仁パンナコッタとレモンジュレ／ブルーベリーヨーグルトオペラ／琥珀糖／スコーン  
 (下段)ビーツの冷製スープ／パルメジャーノ・レジャーノ スティックパイ／特製キッシュ
- ・**セイボリー:** シェフ特製3種のセイボリー(テリヤキバーガー～紫キャベツのマリネ～/トマトバジルリゾットのライスコロッケ／生ハムとベリーパのスマーブロー)
- ・**ドリンク:** フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」、挽きたてコーヒーなど、約30種類の中からおかわり自由
- ・**大人のご褒美パフェ:** 大人のご褒美パフェ～Tropical Mango～
- ・**パスタ:** イカとセミドライトマトのペペロンチーノ



### ▲スタンド上段

ココナッツとバタフライピーのヴェリーヌは、クランブルとバタフライピーのムースで海辺を表現。ココナッツのアイスと合わせて楽しめるミニパフェ仕立て。レアチーズムースは、光沢感のあるコーティングで、透明感を演出。



### ▲スタンド中段

ブルーベリーヨーグルトオペラは、ヨーグルトのバタークリームを使用することで、さっぱりと仕上げた。杏仁パンナコッタは、マーメイドが水中にもぐっている様子を表現。透明のジュレはレモンを使用し爽やかな仕立てに。



### ▲スタンド下段

色鮮やかでさっぱりとしたビーツの冷製スープ、季節の具材を使用した特製キッシュ、黒胡椒のきいたパルメジャーノのスティックパイ。



### ▲シェフ特製セイボリー3種

テリヤキハンバーグと紫キャベツのマリネをサンドしたミニバーガー、トマトとバジルのリゾットをさっくりと揚げたクロケット、ベリーローフに生ハムとマスカルポーネチーズをのせたスマーブローの3種。



▲イカとセミドライトマトのペペロンチーノ  
 紋甲イカと自家製セミドライトマトで爽やかに仕上げたペペロンチーノパスタに、シャドークイーンチップを添えた一品。



▲大人のご褒美パフェ～Tropical Mango～  
 夏を感じる“マンゴー”をテーマに、ヨーグルトのアイスやパッションフルーツソースなどを組み合わせた一品。甘みや酸味爽やかな風味など、様々な味と食感を楽しめる。

## <店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】

月～木曜日: 11:30～21:00(L.O.ランチ14:00／ディナー19:30／アラカルト19:30)

金曜日: 11:30～22:00(L.O.ランチ14:00／ディナー20:00／アラカルト20:00)

土日曜日(祝日含む): 11:00～22:00(L.O.ランチ14:00／ディナー20:00／アラカルト20:00)

※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/>

