



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2022年7月13日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

“恋に悩める乙女”をキュートでダークなスイーツの数々で表現！秋の味覚が楽しめる
『ラブホリック・ハロウィンパーティー～スイーツbuffet～』開催

期間：2022年9月1日(木)～2022年11月14日(月)の特定日

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA / スイーツレストラン「スカラ テラス」

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 八事 NAGOYA (所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

毎シーズン様々なテーマのスイーツを楽しめるスイーツレストラン「スカラ テラス」では、2022年9月1日(木)～2022年11月14日(月)の期間中特定日に、『ラブホリック・ハロウィンパーティー～スイーツbuffet～』を開催いたします。

※弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染拡大防止策を徹底してまいります。詳細：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf

また、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/yagoto/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



オータムシーズンのデザートbuffetは、“恋に悩める乙女”がテーマ。神秘的な雰囲気があり、赤の情熱性と青の内向性を持ち合わせたキーカラー「紫」を使用し、“魅力的な見た目とは裏腹に、ちょっと病んでいてほっとけない…”そんな乙女達を、スイーツの数々で表現しました。

シェフパティシエー押しの“魅惑のドレス～ショートケーキ～”は、“もろい”という語原をもつショートケーキの上に、薔薇をイメージしたホイップクリームをグラデーションし、美しいドレスケーキに仕上げました。美しく華やかでありながら、恋に自信の持てない乙女心を表現した一品。ドレスのスカート部分は、竹炭を使い真っ黒に仕上げたスポンジケーキに北海道産生クリームをたっぷり使用。断面のモノクロコントラストが美しいショートケーキです。

その他、“囚われのバタフライ～チョコレートムース～”や“悩める乙女のカシスオペラ”など、全19種類の独創的なスイーツをご用意。

フードは、“ストリングスホテル特製カレー”をはじめ、“魚介とイカスミのペンネ”や“紅芋とジャガイモのポターージュ”など、ボリューム感のあるメニューを食べ放題でお楽しみいただけます。

会場内は、ゴシック&キュートの世界観が広がっており、フォトスポットも充実。ハロウィンシーズンに仮装をしてお出かけしたい方々にぴったりのイベントです。

◆◇ホテルに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 広報担当：清水/岩田/石川
TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『ラブホリック・ハロウィンパーティー～スイーツbuffet～』概要

◆販売期間: 2022年9月1日(木)～2022年11月14日(月)の期間中特定日

◆場所: 3F / メゾン・ド・フルール

◆営業時間: 1部 11:30～13:00 2部 14:00～15:30 3部 16:30～18:00 (90分制)※3部は土日祝日限定

◆料金: 平日: 大人4,200円 小学生 2,300円 3～5歳 1,200円 0～2歳 無料

土日祝: 大人4,500円 小学生 2,300円 3～5歳 1,200円 0～2歳 無料 ※全て税金・サービス料込

◆メニュー: ※季節・時期により変更となる場合がございます ※お好きなスイーツ、フード、ドリンクをおかわり自由

・**DESSERT:** バタフライパフェカシス×マロン(お一人様につき1つ) / ラブホリック～チーズケーキ～ / 魅惑のドレス～ショートケーキ～ / 囚われのバタフライ～チョコレートムース～ / 愛しのカシスムース / ジェラシーのマーブルシフォン / 大人のモンブラン / スカルロール～巨峰～ / 甘い恋のブラウニー / 悩める乙女のカシスオペラ / 黒蝶パールのチョコチップマフィン / 移ろうカシスパンナコッタ / ルビーチョコ&チェリーヴェリーヌ / 祈りのロザリオシュー / 心変わりのジュレ～バタフライピー～ / ダークサイドジュレ(グレープ&オレンジ) / 清楚なりんごジュレ / 気まぐれツインキャット～ジンジャークッキー～(ホワイト/ブラック)

・**FOOD:** スtringsホテル特製カレー / 紅芋とジャガイモのポターージュ / フライドポテト / 魚介とイカスミのペンネ

・**DRINK:** コーヒー、紅茶、各種ジュースなどをご用意しています

オプション: チャコールハニーレモンスカッシュ(ノンアルコール) 1,100円

◆HP予約: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/terrace_2022_aki

▼写真は全てイメージ



▲魅惑のドレス～ショートケーキ～

竹炭を使い真っ黒に仕上げたスポンジケーキ。北海道産生クリームをたっぷり使用。色のコントラストが美しい一品。



▲囚われのバタフライ～チョコレートムース～

濃厚なホワイトチョコレートのムース。中には、爽やかなレモンの酸味を感じられるシロップをたっぷりしみこませたジェノワーズ入り。



▲ラブホリック～チーズケーキ～

生クリームでスフレチーズケーキを閉じ込め、相性の良いベリーソースをドリップ。見た目と味わいのギャップが楽しめる。



▲愛しのカシスムース

カシスシロップのビスキュイショコラ・カシスコンフィ・カシスムースの3種の異なる仕立てが楽しめるカシスづくしのムース。甘さを抑えた大人な味わい。



▲秋の味覚が楽しめるスイーツ

旬の巨峰や栗、生姜を使用し、ハロウィンシーズンに楽しみたいダークなイメージのスイーツを考案。見た目と味のギャップを感じる仕掛けが楽しい。



▲フード

“魚介とイカスミのペンネ”や“紅芋とジャガイモのポターージュ”、“Stringsホテル特製カレー”など、食べ応えのあるメニューを取り揃えました。

<店舗概要>

【店名】スイーツレストラン「スカラ テラス」

【営業時間】(90分制)

平日: 部 11:30～13:00 2部 14:00～15:30

土日祝: 1部 11:30～13:00 2部 14:00～15:30 3部 16:30～18:00

【席数】約30席

【定休日】不定休

【電話番号】052-861-7874

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-terrace.html>

※社会情勢により、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。

