

ご褒美パフェ初のアフタヌーンティーとのコラボ商品！赤と黒でダークプリンセスの世界を表現！  
「大人のご褒美パフェ ダークプリンセス～不思議の国のアリス～」販売

販売期間：2021年4月1日（木）～2021年6月30日（水） 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 ダークプリンセス～不思議の国のアリス～」を2021年4月1日（木）～2021年6月30日（水）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】 11:00～22:00 (L.O.ランチ14:00/ディナー20:30/アラカルト21:30)  
※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 ダークプリンセス～不思議の国のアリス～』概要

- 販売期間: 2021年4月1日(木)～2021年6月30日(水)
- 販売店舗: 1F/「グラマシースイート」
- 提供時間: 11:00～22:00(L.O.21:30)
- 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+880円 消費税込・サービス料15%別)
- 新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応:  
[https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki\\_20200509.pdf](https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki_20200509.pdf)

## ■商品概要:



真っ赤なオボリーヌ

トランプラングドシャ

ラズベリークリーム / ブラックチョコクリーム

ロゼシャンパンローズジュレ

ラズベリーソルベ

カシソース

## 【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“ダークプリンセス～不思議の国のアリス～”をテーマに赤と黒の世界を甘酸っぱい“ラズベリー”と苦みが程よい“ブラックチョコレート”で表現。

上段はトランプの“ハート”“ダイヤ”“スペード”“クローバー”をラングドシャで彩り華やかに表現いたしました。

下段は“ロゼシャンパンローズ”を使用しほのかにローズが香る高級感を味わえる、大人の雰囲気仕上げました。

## 【アフタヌーンティーとのコラボ商品】

4月1日からニューヨークラウンジで販売開始の「ダークプリンセスアフタヌーンティー～不思議の国のアリス～」とのコラボ商品。アフタヌーンティーとパフェという女性に人気のスイーツコンテンツを異なるテイストでお楽しみいただけます。



▲パフェ下段はロゼシャンパンローズを使用



▲コース料理の“シメパフェ”にもおすすめ



▲ニューヨークラウンジで4月1日から販売の  
ダークプリンセスアフタヌーンティー  
“不思議の国のアリス”

## <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。ベ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。

