

柑橘王国・和歌山出身のパティシエこだわりの逸品！

金柑・柚子・温州みかんなど、6種の柑橘果物を使用した、様々な風味と食感を楽しめる大人のご褒美スイーツに心躍る！

## 「大人のご褒美パフェ ～SIX TASTES CITRUS～」販売

■販売期間：2022年11月14日（月）～2023年1月14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）。

2022年11月14日（月）～2023年1月14日（土）まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『大人のご褒美パフェ ～SIX TASTES CITRUS～』を期間限定販売いたします。

※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。

※写真はイメージ



### <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/>



◆◆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／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～SIX TASTES CITRUS～』概要

■販売期間: 2022年11月14日(月)～2023年1月14日(土)

■販売店舗: 1F「グラマシースイート」

■提供時間: 11:00～22:00 (L.O.19:30 or 20:00) ※日により異なる

■料金: 2,090円 ※消費税込・サービス料15%別

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/12754.html>

■商品概要: ホテル開業より大人気スイーツの“大人のご褒美パフェ”。

第46弾目の今回は、柑橘で有名な“和歌山県”出身のパティシエが、金柑・柚子・温州みかん・文旦・グレープフルーツ・オレンジと、6種の柑橘類をふんだんに使用した商品に。

フレッシュの柑橘を使用するだけでなく、金柑のマカロンや柚子のメレンゲ、文旦と温州みかん、グレープフルーツをマリネしたものなど、様々な風味と食感をお楽しみいただけます。

また、柑橘類と相性の良い、“クリームチーズ”のアイスや、“フロマージュブラン”のパルフェを使用。チーズが好きな方も必見です。

最下部には、シャンパンとカモミールのジュレを取り入れることで、最後の一口までスツキリと、美味しくいただけます。

そして、金箔のついたオパリーヌ(飴細工)、エディブルフラワー(食用花)など、見た目も華やかに仕立てることで、写真映えも意識した、パティシエこだわりのパフェに仕上がりました。名古屋に来たら一度は食べるべき、煌びやかなご褒美スイーツを存分にお楽しみください。



金箔／オパリーヌ／エディブルフラワー

柑橘のガナッシュモンテ

オレンジアイス／フロマージュブランのパルフェ

金柑のマカロン／柚子のメレンゲ

フレッシュ柑橘(金柑・文旦・オレンジ・グレープフルーツ)



クリームチーズのアイス

シャンパンとカモミールのジュレ



柑橘のマリネ  
(文旦・温州みかん・グレープフルーツ)

## ＜パティシエ／竹下 千咲(たけした ちさき)＞

2017年より、ストリングスホテル 名古屋にてパティシエとして勤務。

ホテル内ブッフェレストラン、フレンチレストラン、鉄板焼レストラン、アフタヌーンティー、ご結婚式と、全てのデザートを担当した経験がある数少ないパティシエ。

“千咲”の名前の由来でもある『たくさんの人を笑顔にする』をモットーに、母のお菓子作りの趣味に影響を受け、パティシエを志望。

和歌山県出身のため、柑橘類フルーツを中心に、幼少期から美味しく新鮮な果物に囲まれており、本人も果物が大好き。

「デザートに使用する素材ひとつひとつの魅力を大切に、美味しさを引き出すことを一番に考え、心を込めて作っています。」

