



nikko Style  
nagoya

## PRESS RELEASE

2022年10月28日

ニッコースタイル名古屋

晩秋から初冬へ  
実りを味わう新作パフェが 11 月 1 日 (火) から登場  
～ サツマイモとリンゴのパフェ『干し芋ほしいもん』～

ニッコースタイル名古屋(所在地:愛知県名古屋市、総支配人:西 邦之)では、2022年11月1日(火)より「style kitchen Cafe & Bar」にて季節の味覚・サツマイモとリンゴを用いた新作パフェ『干し芋ほしいもん』を提供します。期間は2022年12月31日(土)までの2か月間で、本年のパフェ・ラインアップの最後を飾ります。



インパクトのあるユニークなネーミングとは対照的に、晩秋らしいシックな色彩とスタイリッシュな見た目が特徴のパフェは、シェフこだわりの素材が奏でる味覚のハーモニーが楽しめます。

サツマイモのしっとりとした甘さとリンゴの爽やかな酸味による対比的でありながらも絶妙なコンビネーションや、ブリュレやラムレーズンアイスクリームなどクリーム系のコク、他にもカシスソースや塩キャラメルソースなど、パフェを構成する10以上の内容のそれぞれが、味の個性を主張しつつも見事な調和を織りなし、まさに“計算尽くのパフェ”です。

パフェの一番上はプレミアム生ソフトクリームの「クレミア」。ニッコースタイル名古屋のパフェでは定番で、濃厚なミルクの味が一気に至福の世界へと誘います。サツマイモの優しい甘さとリンゴのフレッシュな味を楽しみ、クリームやソースの味わいが続き、爽快感あふれるリンゴのゼリーに至るまで、スプーンで掬う度に緻密に組まれた美味しさの層が次々と現れます。冬の到来を感じさせる柚子の繊細なニュアンスも魅力です。

加えて、極薄の2ミリにスライスしたサツマイモの素揚げにシナモンシュガーをまぶし、オブジェのような出で立ちのチップスや、半生にしっとり仕上げた干し芋にブリュレを載せ、温かい状態で別添えの形でご提供する干し芋のブリュレといったひと捻りあるお芋スイーツが、パフェの楽しみ方の幅を広げます。

オリジナリティに満ちたまさに唯一無二のパフェを、ぜひ「style kitchen Cafe & Bar」にてご賞味ください。

### 【サツマイモとリンゴのパフェ『干し芋ほしいもん』概要】

提供期間：2022年11月1日(火)～12月31日(土)

提供場所：ニッコースタイル名古屋 1階「style kitchen Cafe & Bar」

提供時間：11：30～21：30（ラストオーダー20：30）

※日曜のみ 11：30～18：00（ラストオーダー17：30）

料金：1,900円（消費税・サービス料込み）

\*17：30までのティータイム限定で「ドリンクセット」を用意しています。

300円の追加料金でコーヒーまたは紅茶、350円でカフェオレを付けることができます。

#### 【内容】



#### パフェ:

「クレミア」ソフトクリーム／リンゴとレーズンの柚子マリネ／抹茶のフィランティージュ／クレームシャンティ／サツマイモとリンゴのコンポート／グラノーラ／カシスソース／ブリュレ／セミドライサツマイモ／塩キャラメルソース／ラムレーズンアイスクリーム／リンゴのゼリー

#### 飾り:

サツマイモのチップス／エディブルフラワー／フレッシュミント

#### 別添え:

干し芋のブリュレ(温めてご提供)

■ご予約・お客様からのお問い合わせ先: style kitchen Tel: 052 - 433 - 2582(直通)

ホテル公式ページからのオンライン予約も可能です。

[https://nagoya.nikkostyle.jp/offer/parfait\\_nov-dec2022/](https://nagoya.nikkostyle.jp/offer/parfait_nov-dec2022/)

### 【新型コロナウイルスの感染予防対策について】

ニッコースタイル名古屋では衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、店内の拭き取り消毒、スタッフ全員のマスク着用、店内の席の間隔を広く保つ、状況に応じて入店制限を行うなどの取り組みを行っております。当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについては公式サイトをご覧ください。

<https://nagoya.nikkostyle.jp/our-response-to-covid-19/>

## ニッコースタイル名古屋について

ニッコースタイル名古屋は、コーヒーと音楽にこだわった唯一無二のライフスタイルホテルとして、2020年8月7日に開業いたしました。

地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場を提供することをブランドの世界観とし、付帯施設として、コミュニナルロビー、オールデイダイニング、カフェ・バー、DJブース、フィットネスジムを設置しております。

正方形で30㎡の広さを有する客室は仕切りを設けないことで、ゆったりとしたリビングスペースを実現し、くつろぎや癒しにこだわりました。また館内の随所に有松絞りはじめとした名古屋の伝統工芸をモダンに取り入れており、地域に根付いてきた文化を感じていただけます。



### < Nikko Style とは >

ニッコースタイルは、文化・健康・環境に強い関心を持ち、新しい体験・気づき・発見を求めるお客様に対して、ホテルに「泊まる」からホテルで「過ごす」という体験に誘います。また、地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場所を提供するホテルです。

#### ■ 報道関係者からのお問い合わせ先

ニッコースタイル名古屋

広報担当 津坂・中嶋・柳・西

〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13

TEL: 052 - 211 - 8263 FAX: 052 - 211 - 8133 E-mail: [marketing@nagoya.nikkostyle.jp](mailto:marketing@nagoya.nikkostyle.jp)

#### ■ 一般のお客様からのお問い合わせ先

ニッコースタイル名古屋 TEL: 052 - 211 - 8050 (代表)