



nikko Style
nagoya

PRESS RELEASE

2024年2月16日

ニッコースタイル名古屋

幸せを運ぶ 2種類の春色スイーツ

『いちごのスイーツフェア』を開催

提供期間：2024年3月1日(金)～4月30日(火)

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、2024年3月1日(金)から4月30日(火)までの期間、「style kitchen Cafe & Bar」にて『いちごのスイーツフェア』を開催いたします。



いちごと桜のパフェ



いちごのパヴロヴァ

今が旬の愛知県産いちごを贅沢に使用した色鮮やかで華やかな 2種類のスイーツを「style kitchen Cafe & Bar」で提供します。

ラインアップには、贅沢気分を満喫できる旬のいちごを使った「いちごと桜のパフェ」と、軽やかな食感から“雲の上のスイーツ”と評される「いちごのパヴロヴァ」をご用意いたしました。まさに「いちごづくし」という言葉がぴったりなほどの満足感を味わえるパフェと、真っ白なメレンゲと真っ赤ないちごが見た目にも美しいパヴロヴァ。素材本来の味を存分に活かした 2種類のいちごのスイーツをご堪能ください。

○『いちごと桜のパフェ』 2,300 円

存在感抜群の真っ赤ないちごとほんのり桜色に染まったいちごクリームやアイス、桜ジュレなどの層が見た目にも華やかなパフェです。

1つのパフェに使用するいちごは全部で10粒以上と、存在感だけでなく満足感もあります。パフェの層に潜めた桜のジュレ、桜のアイスと桜葉入りゆで小豆がいちごの存在感を引き立てつつ、春らしい爽やかな味わいをプラスしています。

桜の花びらをイメージしたいちごチュイールの他、食べ進めるごとに漂う桜の風味が、桜花爛漫の華やかな春を感じさせ幸せなひとときをご堪能いただけます。いちごと桜、この時期にしか味わうことの出来ない特別感はまさに幸せを運ぶ春色パフェです。



■『いちごと桜のパフェ』 構成要素 (グラス下部から上に)

桜ジュレ / いちごソース / いちごクリーム / いちごマスカルポーネアイス / 桜アイス / いちご / いちごクリーム / チョコレートクランチ / いちごソース / いちごレアチーズ / ブリュレクリーム / 桜葉入りゆで小豆 / いちごわらび餅 / いちご / クレミアソフト&いちごクランチ / いちご / いちごグラス / いちごチュイール / フラワー・ローズマリー

○『いちごのパヴロヴァ』 1,700 円

焼いたメレンゲをベースにホイップしたクリームとフルーツで飾りつけをしたスイーツ・パヴロヴァ。小麦粉やバターを使わない低カロリーのスイーツで、オーストラリアやニュージーランドだけでなく、近年では日本でも好まれています。

外側は軽やかな食感で口に含むとほどよく溶けるメレンゲをベースに、口当たりの良い軽やかな味わいの生クリームといちごマスカルポーネアスを合わせ、トップには大粒のいちごを飾りました。

別添えのいちごソースには果実をふんだんに使用することで、ごろごろとした果肉の食感をお楽しみいただけます。



■『いちごのパヴロヴァ』 構成要素

メレンゲ / 生クリーム / いちごマスカルポーネアイス / 生クリーム / メレンゲ / いちごパウダー / ブリュレクリーム / いちご / いちごクリーム / ブルーベリー / フラワー・ローズマリー
別添え:いちごソース

【『いちごのスイーツフェア』提供概要】

提供期間：2024年3月1日(金)～4月30日(火)

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

提供時間： 11:30～17:30 ※日曜日は 11:30～17:00

<お得なドリンクセット>

320 円の追加料金でコーヒーまたは紅茶、370 円でカフェラテを付けることができます。

※上記料金には消費税・サービス料を含みます。

- ご予約・お問い合わせ先 style kitchen TEL: 052-433-2582 (直通)
- ホテル公式サイト style kitchen Cafe & Bar <https://nagoya.nikkostyle.jp/cafe-and-bar/>

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を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。

世界最大の旅行プラットフォーム「Tripadvisor®」の「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト ホテル」日本国内「ベストホテル部門」に、2022年・2023年の連続かつ愛知県内のホテルとして唯一選出されています。



<Nikko Style とは>

文化、健康、環境に対する関心が高く、ホテル滞在にも新しい体験を求めるお客様をターゲットとしたライフスタイルホテルブランド。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。

2017年にブランドを創設し、第一号となる『ニッコースタイル名古屋』を2020年8月開業しました。2024年12月には第二号として『ニッコースタイルニセコ HANAZONO』の開業を予定しております。

■ 報道関係者の方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： 安部・中嶋・西
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅5-20-13	
TEL: 052-211-8263 FAX: 052-211-8265 E-mail: 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)	
公式サイト: https://nagoya.nikkostyle.jp	