

報道関係各位

【開業10周年記念】

旬の苺とチョコレートを使用！

“大人のバレンタイン”をイメージした贅沢なグラスデザート

「大人のご褒美パフェ～Strawberry&Chocolate～」

■期間：2026年1月13日(火)～3月12日(木)

■販売店舗：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:東京都港区、代表取締役:塙田正之)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)は、2026年1月21日(水)に開業10周年を迎えます。

10年間の歴史と共に刻み、ホテルを代表するスイーツとして愛され続けているのが、フレンチレストラン「グラマシースイート」の『大人のご褒美パフェ』。“アーティスティック”な見た目とご褒美感にあふれ、ホテル開業より続き、記念すべき68作品目となる今回は、“大人のバレンタイン”をイメージし、旬の苺と濃厚なチョコレートを使用した一杯に。

苺のジュレや濃厚なチョコレートアイス、そして甘さ控えめのチョコレートクリームを重ね、一口ごとに変化する味わいと、エレガントな見た目もお楽しみいただける『大人のご褒美パフェ～Strawberry&Chocolate～』を2026年1月13日(火)～3月12日(木)の期間限定で販売いたします。

※写真はイメージ



▲『大人のご褒美パフェ～Strawberry&Chocolate～』
パフェ上段(左下)／パフェ下段(右下)

<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】

<ランチ>平日11:30～15:00(L.O. 14:00)／土日祝11:00～15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム>15:00～17:00(L.O. 16:30)

<ディナー>平日(月～木)17:00～21:00(L.O. 19:30)／金土日祝17:00～22:00(L.O. 20:00)

【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)

【HP】<https://www.strings-group.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:岩田／井坂／宇野

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『大人のご褒美パフェ～Strawberry&Chocolate～』販売概要

■販売期間

2026年1月13日(火)～3月12日(木)

■提供時間

平日(月～木)／11:00～21:00(L.O.19:30)

金土日祝／11:00～22:00(L.O.20:00)

■料金

2,860円(※消費税込・サービス料15%別)

■HP

https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_14453/



※コース料金に+1,210円
(消費税込・サービス料15%別)で、
デザートをパフェにグレードアップ可能

■商品概要

『大人のご褒美パフェ』は、上段と下段で構成され、アーティスティックな見た目が特徴のご褒美感満載の人気スイーツ。

ホテル開業より始まり、68作品目の今回は、旬の苺とチョコレートを存分に満喫できる『大人のご褒美パフェ～Strawberry&Chocolate～』を2026年1月13日(火)～3月12日(木)の期間限定で販売いたします。

今回のパフェは“大人のバレンタイン”をイメージし、旬の苺の果実を贅沢にパフェの上段・下段で使用した一杯。上段は、エレガントなチョコ細工とチョコレートマカロンを中心に、濃厚なチョコレートアイス、爽やかなラズベリーソルベ、苺の果実、生チョコレート、ココアサブレで華やかな見た目。下段は、みずみずしい苺と甘酸っぱい苺のマリネに甘さ控えめのチョコレートのクリームを重ね、チョコレートクランチでザクザクとした食感をお楽しみいただけます。底部は、ラズベリーシャンパンのジュレで締めくくられ、全体をすっきりとした味わいに仕上げました。

※写真はイメージ



【パフェ上段】

繊細なチョコ細工と、サクッとした食感のチョコレートマカロン。濃厚なチョコレートアイス、そしてなめらかな生チョコレートで仕上げました。酸味のあるラズベリーソルベと苺の果実が、チョコレートの甘さを引き立てます。

【上段使用食材】

チョコ細工／チョコレートマカロン／チョコレートアイス 苺
ココアサブレ／生チョコレート／ラズベリーソルベ
チョコレートアイス

【パフェ下段】

みずみずしい苺のマリネと、甘さ控えめのチョコレートクリーム、そしてザクザクとしたチョコレートクランチ。グラスの底には、きらめくラズベリーシャンパンのジュレが敷き詰められ、最後の一一口までお楽しみいただけます。

【下段使用食材】

苺／チョコレートクランチ／苺のマリネ
チョコレートのクリーム／ラズベリーシャンパンのジュレ

<ホテル開業10周年ロゴマークに込めた想い>



感謝と創造の10年を形に、次の未来をひらく

ホテル名“ストリングス”的由来である“弦”もモチーフに、これまでの感謝と未来への決意をシンプルかつ力強く表現したロゴマークです。

感謝と調和

この“弦”は、一人一人のプロフェッショナルが生み出す「統一されたおもてなし」の精神を表しています。

未来への創造

過去の経験を力に変え、次の10年へ向けて新しい価値を「創造」し続ける姿勢を象徴しています。
次のステージへ進む原動力として、これからも「革新(イノベーション)」を忘れず、お客様に新しい感動と記憶に残る体験を提供し続けるという決意が込められています。