

【開業10周年記念】

心ゆくまで苺を愛でる、贅沢な春のひととき。

桜香るグラスの中に、もちもちの苺大福を忍ばせた1か月間限定の春色パフェ！

「大人のご褒美パフェ～Strawberry Blossom～」

■期間:2026年3月13日(金)～4月13日(月)

■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: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)は、2026年1月21日(水)に開業10周年を迎えました。

この10年の歴史の中で、ホテルの看板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』。その第69作目となる今回は、2026年3月13日(金)～4月13日(月)までの1か月限定で、『大人のご褒美パフェ～Strawberry Blossom～』を販売いたします。旬の苺を贅沢に使用し、ふわりと桜が香る優美な春色の一杯に。アーティスティックな層を食べ進めると、中から現れるのはモチモチとした食感の「苺大福」。和と洋の素材を丁寧に重ね、贅沢の粋を尽くした逸品です。春の訪れを連想させる華やかなビジュアルとともに、幾重にも重なる食感と味わいが、最後の一口まで飽きることのない心地よい調和を奏でます。心華やぐ季節にふさわしい、瑞々しい苺と桜のハーモニーを、ホテルのラグジュアリーな空間で心ゆくまでお楽しみください。

※写真はイメージ



▲『大人のご褒美パフェ～Strawberry Blossom～』

<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 Blossom～』販売概要

■販売期間

2026年3月13日(金)～4月13日(月)

■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_15284/



※コース料金に+1,210円
(消費税込・サービス料15%別)で、
デザートの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大人気スイーツ。

ホテル開業より始まり、69作品目の今回は、春の訪れを感じる“桜と苺”を使用した一杯。

上段は、サクサクのタルト生地に、桜と苺のクリームをモンブランのように絞り、フレッシュな苺とエディブルフラワー、そして繊細なピンク色のチョコレート細工で、華やかに仕上げました。下段は、口溶けの良い「桜のアイス」の下に、求肥のモチモチ食感が楽しめる「苺大福」を忍ばせ、フレッシュな「苺」、ザクザクとした食感が楽しい「苺のチョコレートクランチ」、風味豊かな「桜と苺のクリーム」が重なり合います。ガラスの底には、甘く芳醇な香りが特徴の「トンカ豆のジュレ」で、さっぱりとした味わいで最後までお楽しみいただけます。

※写真はイメージ



【パフェ上段】

チョコレート細工と、春の息吹を感じさせるエディブルフラワー。その華やかなデコレーションの下には、瑞々しい旬の苺と、ふわりと桜が香る桜と苺のクリームを贅沢に重ねたタルトをあしらいました。

【上段使用食材】

チョコレート細工／エディブルフラワー／苺／
桜と苺のクリーム／タルト



【パフェ下段】

苺大福のモチモチ食感に、香り高い桜のアイスと瑞々しい苺が優雅に重なります。苺のチョコレートクランチのサクサク食感と、なめらかなクリームが溶け合い、最後の一口までお楽しみいただけます。

【下段使用食材】

桜のアイス／苺大福／苺／桜と苺のクリーム／
トンカ豆のジュレ／苺のチョコレートクランチ

歓送迎会やお集まりで利用可能な個室を完備

■個室使用料(2時間)：

半個室／小(2～6名様) 中(7～12名様) 大(13～24名様)

完全個室／4～6名様 ※平日は2名様～：11,000円

※消費税込・サービス料15%別

※写真はイメージ



▲半個室 小



▲半個室 大



▲完全個室