

【開業10周年記念】2026年7月1日(水)グラマシースイート グランドリニューアルオープン！

みずみずしい桃を贅沢に！

涼しげな透明感と可愛らしさが詰まった夏季限定のひんやりスイーツ

「大人のご褒美パフェ～Juicy Peach～」

■期間：2026年7月10日(金)～9月10日(木)

■販売店舗：ストリングスホテル 名古屋 1階「グラマシースイート」

開業10周年を迎えた、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、1階フレンチレストラン「グラマシースイート」が2026年7月1日(水)にランドリニューアルオープンいたします。開業より続く大人気スイーツ『大人のご褒美パフェ』の72作品目は、2026年7月10日(金)～9月10日(木)までの期間限定で、旬を迎えたみずみずしい桃と、涼しげに煌めくジュレが重なり合い、一口ごとに夏の爽快感が広がる『大人のご褒美パフェ～Juicy Peach～』を販売いたします。

上段はコロんと可愛らしい「桃マカロン」や「ラングドシャ」、透明感あふれる「餡細工」が施され、華やかな印象。中段には「マスカルポーネクリーム」と「ホワイトチョコレートムース」、香ばしい「シュクレ」や「ベリークランチ」が重なり、コク深い濃厚な味わいをお楽しみいただけます。さらに、下部には、ジューシーな「桃のコンポート」と、シュワっと爽やかな「桃のスパークリングジュレ」が現れ、夏らしい清涼感を演出いたします。最後に「ラズベリー」の甘酸っぱさと濃厚な「桃の果実のソース」が絡み合う、まさに贅沢を尽くした一杯に仕上げました。

特別感あふれる大人のご褒美パフェをホテルのラグジュアリーな空間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～Juicy Peach～』

<店舗概要>

【店名】1階「グラマシースイート」

【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～Juicy Peach～』概要

■販売期間

2026年7月10日(金)～9月10日(木)

■提供時間

月～木／11:30～21:00(LO.19:30)

金／11:30～22:00(LO.20:00)

土日／11:00～22:00(LO.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_17355/

■商品概要

『大人のご褒美パフェ』は、上段と下段で構成されたアーティスティックな見た目が特徴のご褒美感あふれる大人気スイーツ。ホテル開業より始まり、72作目の今回は、旬のみずみずしい桃と爽やかなバニラやライチのアイスクリーム、コク深いマスカルポーネを合わせた一杯に仕上げました。上段は、きらめく飴細工やラングドシャの軽やかな食感と共に、桃の果実やバニラとライチのアイスクリーム、可愛い桃マカロンで華やかに。チョコレートムースやマスカルポーネクリーム、香ばしいシュクレが桃の甘みを引き立てます。下段は、サクサクとしたベリークランチの食感をアクセントに、ジューシーな桃のコンポートや、シュワっと爽やかに弾ける桃のスパークリングジュレが涼しげに広がり、食べ進めるごとに変化する味わいをご堪能いただけます。最後は甘酸っぱいラズベリーと、濃厚な桃の果実のソースが絡み合い、最後の一口まで飽きずにお召し上がりいただける一杯に仕上げました。

※写真はイメージ



※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



▲パフェ上段

【上段使用食材】

飴細工／ブラックペッパーラングドシャ／チョコレートムース
／マスカルポーネクリーム／桃マカロン／桃の果実／シュクレ／バニラとライチのアイスクリーム



▲パフェ下段

【下段使用食材】

桃の果実のソース／ベリークランチ／マスカルポーネ／チョコレート／桃のコンポート／桃のスパークリングジュレ／ラズベリー
※アルコール一部使用

<大人のご褒美パフェ+パスタセット>

大人のご褒美パフェとパスタがセットになったご褒美ランチプランのご利用も可能です。

パスタは100gサイズでご用意いたしますので、パフェと合わせてボリューム感あるランチセットをお楽しみいただけます。

また、お食事後のティータイムを楽しむ、マリアージュフレール含む約30種から選べる1ドリンク付きプランもございます。

■料金:(※消費税込・サービス料15%別)

・大人のご褒美パフェ+パスタセットプラン 4,500円

・大人のご褒美パフェ+パスタ+1ドリンクセットプラン 5,050円

※写真はイメージ



▲パスタ(ボロネーゼ)