



THE STRINGS.

2019年1月31日

報道関係者各位

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

D.I.YオープンサンドやBOXスタイルのフードで“おしゃピク”を楽しもう！
『ピクニック ランチデザートbuffet』
 “おしゃピク”気分で楽しめる“いちご”が主役のイースタースイーツを堪能！

『ピクニック デザートbuffet』販売

期間：2019年3月18日(月)～5月31日(金)

※毎月15日(いちごの日)と春休み期間3月23日(土)～4月7日(日)はプレミアムいちごが登場！！

場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings「スカラ テラス」

株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings(所在地：愛知県名古屋市長和区八事本町100-36)。

buffetレストラン「スカラ テラス」では、D.I.Yオープンサンドやおにぎりロール、お弁当スタイルの料理、いちご狩り気分も楽しめるスイーツが豊富に揃った『ピクニック ランチデザートbuffet』と、旬のいちごをベースに春の芽吹きを感じられる“イースター(復活祭)”モチーフのスイーツが勢揃いした、『ピクニック デザートbuffet』を2019年3月18日(月)～5月31日(金)期間限定で販売いたします。また、毎月15日(いちごの日)と春休み期間(3月23日～4月7日)はスペシャルデイとして“プレミアムいちご”の食べ放題も！おしゃピク気分でいちごとイースタースイーツを存分にお楽しみいただけます。



<店舗概要>

【店名】buffetレストラン「スカラ テラス」

【営業時間】

朝食 7:00～10:00(L.O 9:30)

ランチデザートbuffet 11:30～13:00 (90分制)

デザートbuffet 1部 14:00～15:30(90分制)

デザートbuffet 2部 16:00～17:30(90分制)

【席数】70席

【定休日】不定休

【電話番号】052-861-7874

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-terrace.html>



▲テラスイメージ画像

D.I.YオープンサンドやBOXスタイルのフードで“おしゃピク”を楽しもう！ 『ピクニック ランチデザートbuffet』販売概要

- ◆販売期間:2019年3月18日(月)～5月31日(金) ◆場所:buffetレストラン「スカラテラス」
- ◆提供時間:11:30～13:00(90分制)
- ◆料金:平日:大人3,800円 小学生2,200円 3～5歳 1,200円 0～2歳 無料
土日祝:大人 4,300円 小学生 2,200円 3～5歳 1,200円 0～2歳 無料 ※全て税金・サービス料込
- ◆毎月15日(いちごの日)と春休み期間3月23日(土)～4月7日(日)はプレミアムいちごが登場!!
料金:大人 4,300円 小学生 2,200円 3～5歳 1,200円 0～2歳 無料 ※全て税金・サービス料込
- ◆メニュー:※季節・時期により変更となる場合がございます

FOOD

<スープ> スウィートポテトのポタージュスープ サクサクパイ包み焼き 蜂蜜とホワイトトリュフのフレーバー
<冷製> ・D.I.Y オープンサンド(TERIYAKIチキン/フィッシュフライ/スクランブルエッグ/トマト/キュウリ/レッドキャベツスライス/レタス/キャロット/マヨネーズ/ケチャップ/タルタルソース/パンパン/パン/ベリーローフ/パン/ブルマンライス)

・ハムの盛り合わせBENTO(弁当)ボックススタイル・フジリとツナの冷製パスタ・グリーンサラダ ベジタブルチップの食感を添えて・おにぎりロール スtringス スタイル(ベーコンとカポナータ バジルソース/エビフライとサラダ ケイジャンマヨソース/サーモンマリネとアボカドマスタードマヨソース/エビとパプリカとパクチー ナンプラーソースなど)

<温製> ・アメリカンドック・フライドポテト・から揚げ、卵焼き、プチトマトのプロシエット BBQ風・ポテトミートグラタン

DESSERT・ポワソンドアブリル(4月の魚)・ブラウニー・いちごタルト・いちごショート・いちごベイクドチーズ・いちごピスタチオのパリプレスト・いちごミルク・ロリポップ・はちみつムース・グレープフルーツゼリー・レモンタルト・キャラメルチョコパフェ・うさぎムース・たまごプリン・ひよこムース・桜餅・3色団子・抹茶ロール・アメリカンクッキーなど

DRINK コーヒー、紅茶、各種ジュースなどをご用意しています



“おしゃピク”気分で楽しめる“いちご”が主役のイースタースイーツを堪能！ 『ピクニック デザートbuffe』販売概要

◆販売期間：2019年3月18日(月)～5月31日(金) ◆場所：buffeレストラン「スカラテラス」

◆提供時間：

デザートbuffe 1部 14:00～15:30(90分制)/2部 16:00～17:30(90分制) ※入替制

◆料金：※全て税金・サービス料込

★デザートbuffe(1部/2部)

平日：大人3,200円 小学生 2,000円 3～5歳 1,000円 0～2歳 無料

土日祝：大人3,600円 小学生 2,000円 3～5歳 1,000円 0～2歳 無料

◆毎月15日(いちごの日)と春休み期間3月23日(土)～4月7日(日)はプレミアムいちごが登場！！

料金：大人 3,600円 小学生 2,000円 3～5歳 1,000円 0～2歳 無料 ※全て税金・サービス料込

◆メニュー：※季節・時期により変更となる場合がございます

D.I.Ysweets カスタマイズスイーツ

ドーナツ (■3種のディップ：セミダークチョコ/ホワイトチョコ/いちごチョコ ■5種のトッピング：カラフルチョコレートスプレー/クランチナッツ/マープルチョコレート/チョコレートシリアル/ドライフルーツ)

DESSERT

・ポワソンダブリル(4月の魚)・ブラウニー・いちごタルト・いちごショート・いちごベイクドチーズ・いちごとピスタチオのパリプレスト・いちごミルク・ロリポップ・はちみつムース・グレープフルーツゼリー・レモントルト・キャラメルチョコパフェ・うさぎムース・たまごプリン・ひよこムース・桜餅・3色団子・抹茶ロール・アメリカンクッキーなど

DRINK

コーヒー、紅茶、各種ジュースなどをご用意しています



◆◇本リリースに関するお問合せ先◆◇

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇ホテルに関するお問合せ先◆◇

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当：岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp