

## 大人気のプリンセスシリーズ！夏休みシーズンの8月の4日間限定でデザートbuffetを開催 『美女と野獣 デザートbuffet』

開催日：2019年8月4日(日)・10日(土)・12日(祝月)・18日(日)  
場所：ストリングスホテル 名古屋 バンケット「オークルーム」

プリンセスも登場！！キッズシェフ・パティシエ体験や、チャペルコンサートなどのイベント付き

## 『美女と野獣 晩餐会』

開催日：2019年8月24日(土)・25日(日)  
場所：ストリングスホテル 名古屋 レストラン「ジリオン」

ゲストハウスウエディングを全国で展開する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、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)。

2019年8月の日程限定でフランス民話『美女と野獣』をモチーフにロマンチックな世界観を表現したデザートが勢ぞろいした『美女と野獣 デザートbuffet』と、キッズシェフ・パティシエ体験やプリンセス体験、チャペルコンサート付きのbuffetイベント『美女と野獣 晩餐会』を開催いたします。その名のおりイベントのテーマは、『美女と野獣』の物語のお城で開催される華やかなパーティー。魔法の薔薇はもちろん、お城に仕える個性豊かな執事達もデザートで登場し、見て楽しい、食べて美味しい、お子様から大人の方まで大満足の夏休み限定企画です。



### 『美女と野獣 デザートbuffet』 8月4日(日)・10日(土)・12日(祝月)・18日(日)開催

物語の舞台であるフランスの伝統菓子にアレンジを加えた「カヌレタワー」や「マカロン」、薔薇や魔法の鏡をモチーフにした様々なスイーツなど約20種類をご用意。スイーツとともに美女と野獣の世界観を表現した空間装飾やフォトスポットでロマンチックなひとときをお過ごしいただけます。

### シェフ、パティシエ体験やチャペルコンサート付きの『美女と野獣 晩餐会』 8月24日(土)・25日(日)開催

美女と野獣がロマンチックに過ごす晩餐会をイメージしたお料理や、ハートスタンドで提供するスペシャルスイーツをご用意。お子様もなりきりシェフ！パティシエ！体験を楽しめるイベントや、リップやネイルを塗ってもらえるリトルプリンセスに早替わり！？体験、普段結婚式の時のみお入りいただける大聖堂を限定開放したチャペルコンサート、また、2日間限定でプリンセスが登場し記念写真撮影も！

#### ◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 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@materalpr.jp

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

# 『美女と野獣 デザートbuffet』開催概要

■日程:2019年8月4日(日)・10日(土)・12日(祝月)・18日(日)

■時間:2部制

1部:受付11:00 11:30~13:00(90分制)

2部:受付14:00 14:30~16:00(90分制)

■場所:バンケット「オークルーム」

■料金:大人 4,980円 小学生 3,000円 幼児 2,000円

※消費税・サービス料込

■電話番号:052-589-0787

■HP:[https://rsv.ebica.jp/ebica2/web/rsv\\_plans/?clid=e014008703&shop=4597&planid=115174](https://rsv.ebica.jp/ebica2/web/rsv_plans/?clid=e014008703&shop=4597&planid=115174)

■メニュー内容:

【Dessert】プリンセスマンゴーショートケーキ/アップルローズタルト/パイナップルフロマーージュブラン/ガトーオペラ/カヌレタワー/魔法の薔薇のクレームダンジュ/杏仁豆腐マンゴー/パッションマンゴーハートムース/ラズベリーローズ/フォレノワールロールケーキ/カルピスブルーハーブジュレ/紅茶のタルトレット/薔薇の香りのシフォンケーキタワー/ローズクッキー(プレーンとショコラ)/ローズマドレーヌ/マカロン/アイスクリーム/ロリポップチョコレート/薔薇のメレンゲ

【Food】〈ファーストディッシュ〉プリンセスと王子をイメージして 南瓜とホワイトチョコレートのパイ包みスープ ベルローズを散らして/執事の好きなクロックムッシュ/プリンセスのガーデン 夏野菜の彩りサラダ 爽やかな柑橘のドレッシング/生ハムの盛り合わせ~美女と野獣の一輪の薔薇をイメージして~/2種のフレーバーポテト(燻製ソルト・レモン抹茶ソルト)/村人の大好物!濃厚クワトロフォロマッジのラザニア

【Drink】ウェルカムノンアルコールカクテル(プリンセス又はビースト)/コーヒー/紅茶/アイスコーヒー/アイ스티ー/オレンジジュース/アップルジュース

※メニューは一部変更となる場合がございます

※全てbuffet形式で提供



▲パイナップルフロマーージュブラン



▲カヌレタワー



▲アップルローズタルト



▲ラズベリーローズ



▲ガトーオペラ



▲プリンセスマンゴーショートケーキ

# 『美女と野獣 晩餐会』開催概要

■ 日程: 2019年8月24日(土)・25日(日)

■ 時間: 3部制

1部: 受付 11:00 11:30~13:00 (90分制)

2部: 受付 14:00 14:30~16:00 (90分制)

3部: 受付 16:30 チャペルコンサート 17:00~17:30  
ブッフェ 18:00~19:30 (90分制)

■ 場所: ヘルシーイタリアンレストラン「ジリオン」

■ 料金: 大人 4,980円 小学生 3,000円 幼児 2,000円

※消費税・サービス料込

■ 電話番号: 052-589-0787

■ HP: [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webbrsv/rsv\\_plans/?cltid=e014008703&shop=4597&planid=115876](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webbrsv/rsv_plans/?cltid=e014008703&shop=4597&planid=115876)

■ メニュー内容:

## 【Food】ブッフェ形式

〈ファーストディッシュ〉プリンセスと王子をイメージして 南瓜とホワイトチョコレートのパイ包みスープ ベルローズを散らして/プリンセスのガーデン 夏野菜の彩りサラダ 爽やかな柑橘のドレッシング/生ハムの盛り合わせ~美女と野獣の一輪の薔薇をイメージして~/イエロートマトのマリネとモッツアレラムースの新感覚カプレーゼ/サーモンマリネと色鮮やかなエディブルフラワーのインサラータ/とうもろこしひとくちキッシュ アールグレイとヘーゼルナッツのアクセント/執事の好きなクロックムッシュ/フライドチキンと2種のフレーバーポテト(燻製ソルト・レモン抹茶ソルト)/王子のおすすめ! 甘ダイと魚介のアクアパッツァ/村人の大好物! 濃厚クワトロフォロマッジのラザニア/プリンセスのドレスオムライス 牛ホホ肉のデミグラスソース/プレミアムローストビーフ ポリネシアンソース ローズソルトを添えて

## 【Dessert】

●ハートスタンド(お席にご提供)

カヌレ/ローズマドレーヌ/カルピスブルーハーブジュレ/パッションマンゴーハートムース/薔薇のクレームダンジュ

●2種のデザート(ブッフェ形式)

薔薇の香りのシフォンケーキ/ロリポップ

【Drink】ウェルカムノンアルコールカクテル(プリンセス又はビースト)/コーヒー/紅茶/アイスコーヒー/アイ스티ー/オレンジジュース/アップルジュース

※メニューは一部変更となる場合がございます

■ イベント 物語に登場するようなプリンセスがお食事中に毎部とも登場します!!

1部限定: 8月24日(土) なりきり! キッズパティシエ体験 12:20~12:40 12名様限定(先着順)

8月25日(日) なりきり! キッズシェフ体験 11:45~12:05 12名様限定(先着順)

2部限定: リトルプリンセスに早替わり!?体験 14:40~15:15 10名様限定(先着順)

3部限定: チャペルコンサート 17:00~17:30



▲プリンセスのドレスオムライス



▲ローストビーフのカット実演



▲ハートスタンドでご提供する心躍るデザート



▲キッズシェフ・パティシエ体験イメージ



▲大聖堂でロマンチックなコンサート



▲24日は豊橋交響楽団がチャペルで演奏