



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

2020年2月13日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

上品で濃厚な西尾抹茶を旬のいちごや桜、和三盆と合わせた和製アフタヌーンティー

## 『HARU茶房アフタヌーンティー』 『HARU茶房ハイティー』

販売期間：2020年3月16日(月)～5月31日(日)

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」

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 八事 NAGOYA 旧：サー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングス(所在地：愛知県名古屋市中区昭和区八事本町100-36)。

リュクスな雰囲気が漂いプリンセス気分を味わえるオールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」では、アフタヌーンティーや軽食をお楽しみいただけます。

2020年3月16日(月)～5月31日(日)の期間限定で、上品で濃厚な西尾抹茶や旬のいちごを使用し、日本の春をイメージした和スイーツを集めた『HARU茶房アフタヌーンティー』『HARU茶房ハイティー』を販売いたします。



▲イメージ画像

日本が誇る抹茶を、旬のいちごや新茶や桜と組み合わせることで、麗らかな春をまとったアフタヌーンティーに仕上げました。アフタヌーンティーに欠かせない紅茶は、フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」おすすめ5種を含む、20種類の紅茶をお好きなだけチョイスしてお飲みいただけます。ストリングスホテル 八事 NAGOYAで、穏やかな春の午後をお過ごしくださいませ。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 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◆◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 広報担当：清水/石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『HARU茶房アフタヌーンティー』概要

- ◆販売期間： 2020年3月16日(月)～5月31日(日)
- ◆場所： 1F/ストリングス ラウンジ
- ◆提供時間： 11:00～18:00(LO.17:30)
- ◆料金： 3,300円 ※税金・サービス料12%別
- ◆メニュー内容：

【ファーストディッシュ】えんどう豆のヴルーテ 静岡県産茶ノ実オイルを垂らして

【デザートスタンド】ぜんざいパフェ/黒ゴマムース 求肥包み/抹茶マイクロショートケーキ/ほうじ茶マカロン/和柄ショコラクッキー/抹茶ショコラタルト/桜モンブラン

【セイボリースタンド】オレンジとスモークサーモン、オニオンスライスオープンサンド/生ハムのパートフィロ包み/ケーキサレキッシュ

【小菓子】パートドフリュイ/フロランタン/抹茶カヌレ/ポンポンショコラ(7種の中から2種類をお選びいただけます)

【別皿】和三盆のスコーン/抹茶あずきスコーン/ベリーマドレーヌ(付け合せ:クロテッドクリーム/大納言あずき/いちごジャム)

【ドリンク】コーヒー、紅茶(マリアージュフレール)など20種類の中からおかわり自由

【URL】[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/lounge\\_tea\\_at](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_tea_at)



▲旬の莓の他、抹茶や桜など和の素材を取り入れたデザートスタンド



▲セイボリースタンド



▲和三盆や抹茶の自家製のスコーン トッピングは大納言あずき



▲お好みの小菓子を2品チョイスできる



▲フランスの老舗紅茶“マリアージュフレール”など紅茶も豊富にラインナップ



▲えんどう豆のヴルーテ なめらかな口当たりに静岡茶が優しく香る



# 『HARU茶房ハイティー』概要

- ◆販売期間： 2020年3月16日(月)～5月31日(日)
- ◆場所： 1F/ストリングス ラウンジ
- ◆提供時間： 11:00～18:00(LO.17:30)
- ◆料金： 3,700円 ※税金・サービス料12%別
- ◆メニュー内容：

【ファーストドリンク】グラスシャンパン

【ファーストディッシュ】パイ包みスープ (パンプキンスープ)

【三大珍味セイボリー】生ハムにペッパードロップとオリーブのマリネ/キャビアとサワークリームのブレッドカップ/トマトのピクルスにトリュフのアクセント/フォアグラテリーヌ

【デザートスタンド】ぜんざい/パフェ/黒ゴマムース 求肥包み/抹茶マイクロショートケーキ/ほうじ茶マカロン/和柄ショコラクッキー  
抹茶ショコラタルト/桜モンブラン

【小菓子】パートドフリュイ/フロランタン/抹茶カヌレ/ボンボンショコラ(7種の中から2種類をお選びいただけます)

【セイボリースタンド】オレンジとスモークサーモン、オニオンスライスオープンサンド/生ハムのパートフィロ包み/ケーキサレ  
キッシュ

【別皿】和三盆のスコーン/抹茶あずきスコーン/ベリーマドレーヌ(付け合せ:クロテッドクリーム/大納言あずき/いちごジャム)

【ドリンク】コーヒー、紅茶(マリアージュフレール)など20種類の中からおかわり自由

【URL】[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/lounge\\_tea\\_high](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_tea_high)



▲「HARU茶房ハイティー」イメージ



▲三大珍味を一度に楽しめる贅沢なプレート



▲見た目にも大人可愛いデザートプレート  
和洋の食材を組み合わせ洗練された甘味を実現

## <店舗概要>

- 【店名】 オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」
- 【営業時間】 7:00～21:00(フードL.O 20:00/ドリンクL.O 20:30)
- 【席数】 70席
- 【定休日】 無休
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>

