



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係各位

2020年2月13日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

世界のティーパーティーを旅してめぐるように様々なお茶と食材のマリアージュを楽しむ
アシェットデセルのフルコース

「STRINGS “Ocha” SWEETS COLLECTION」販売

販売期間:2020年4月4日(土)~6月28日(日) ※土日祝日限定

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※(所在地:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。リュクсна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」にて、2020年4月4日(土)~6月28日(日)の土日祝日限定でアシェットデセルのフルコース「STRINGS “Ocha” SWEETS COLLECTION」を販売いたします。※旧:サー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングス



▲イメージ画像

春の提案は世界各国で愛されているお茶をスイーツの世界に取り入れました。まるで世界のティーパーティーを旅してめぐるように楽しめるアシェットデセルのフルコースは、美しい緑色とまろやかな味わいが魅力の“西尾抹茶”に旬のみかんと合わせてフルーツサンドに、渋みが少なく香り豊かな“伊勢茶”にはフランスのお菓子、リオレを合わせ、スープ仕立てに。また、香ばしさが特徴の“加賀棒茶”は、発酵バターとシュガーのガレットに加え、まろやかな味わいにアクセントをプラス。広く愛されている紅茶、“アールグレイ”には、スパイスとチョコレートを合わせてチャイに。ポンポンショコラにプラスしたのは“ジャスミンティー”。リラックス効果のあるジャスミンをゆったり味わえるスイーツに仕上げました。春の息吹を感じられる様々なお茶と食材のマリアージュをお楽しみください。

<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)
【定休日】 無休
【電話番号】 052-861-7874
【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>



◆◇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@material.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

「STRINGS “Ocha” SWEETS COLLECTION」概要

- ◆販売期間： 2020年4月4日(土)～6月28日(日) ※土日祝日限定
- ◆場所： 1F/ストリングス ラウンジ
- ◆提供時間： 1部:13:00～ 2部:14:00～ 3部:15:00～ ※1日20食限定
- ◆料金： 3,200円 ※税金・サービス料12%別
- ◆予約HP： https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_course_2020
- ◆メニュー内容：

<u>Amuse</u>	西尾抹茶フルーツサンド/お茶づけスープ/春野菜のミモザサラダ～お茶ドレッシング～/新玉ねぎのキッシュ
<u>Amuse-bouche</u>	加賀棒茶のガレット
<u>Avant dessert</u>	食べられるハーブティーを使ったティーソーダ
<u>Grand dessert</u>	CHAI～スパイスとチョコレート～
<u>Mignardises</u>	抹茶サブレ/ほうじ茶マカロン/ジャスミン茶のボンボンショコラ/抹茶カヌレ/ルイボスパートドフリユイ
<u>Drink</u>	フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」や挽きたてコーヒーなど、約20種類からおかわり自由



【Amuse】

初めのスープは、宇治抹茶のリオレとおこげの香ばしさでまるでお茶漬けを食べているかのような楽しい一品に。美しい緑色とまろやかな味わいが魅力の西尾抹茶は、旬のみかんと合わせて、フルーツサンドに。



【Amuse-bouche】

そば粉の代わりに入れた加賀棒茶は発酵バターとシュガーのシンプルなガレットに



【Avant dessert】

静岡県産の食べられるハーブティーを炭酸のエスプーマと合わせさっぱりとしたお口直しに



【Grand dessert】

インドで親しまれている(チャイ)をイメージし、紅茶とチョコにスパイスのアクセントをきかせた1品



【Mignardises】

中国のジャスミン茶、南アフリカのルイボスティーなど色々な種類のお茶が楽しめる小菓子たち