

秋の風物詩“芋掘り”感覚が楽しめる、進化系和スイーツ！

アイスクリーム

# 「さつまいも福氷菓」販売

販売期間：2020年9月1日(火)～2020年10月31日(土) 場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA「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：愛知県名古屋市長和区八事本町100-36)。

ホテル1階「ストリングス ラウンジ」にて、2020年9月1日(火)～2020年10月31日(土)までの期間限定で、「さつまいも福菓 (アイスクリーム)」を販売いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>)をご確認ください。



さつまいもの皮を練り込んだ白餡クリーム

安納芋のクリーム

珈琲と黒糖のソース

瀬戸内檸檬とホワイトチョコレートのクリーム

クリームチーズとマスカルポーネのクリーム

ココアのサブレクッキー

◀ 商品 イメージ画像

2020年9月1日(火)～の新作ひんやりスイーツは、まるで“焼き芋”のような見た目が可愛い、進化系アイスクリームを販売。“さつまいもの皮を練り込んだ白餡クリーム(紫色)”と“安納芋クリーム(黄色)”の中には、ふわふわ食感の“ミルク氷”と“さつまいもスライス”が入っており、まさに芋尽くしの一品。

トッピングには、3種類の【味変】要素(①珈琲と黒糖のソース(苦味)②瀬戸内檸檬とホワイトチョコレートのクリーム(酸味)③クリームチーズとマスカルポーネのクリーム(塩味))を取り入れ、最後まで美味しく食べていただきたいパティシエの想いが込められています。

土をイメージした“ココアのサブレクッキー”を砕いて敷き詰めることで、お皿の上には芋掘りの情景が浮かびます。お召し上がりいただいた皆様に“福”が訪れますように、甘くてひんやり、見た目にも心躍る、「さつまいも福氷菓」を存分にお楽しみください。

## <販売概要>

- 販売店舗：オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」(ホテル1F)
- 販売期間：2020年9月1日(火)～2020年10月31日(土)
- 提供時間：11:00～18:00(L.O.17:00)
- 料金：
  - ・芋(大)：2,500円 ※2名分 ※消費税・サービス料12%別
  - ・芋(小)：1,800円 ※1名分 ※消費税・サービス料12%別
- ※1日10個の限定販売(2日前までの要予約制)
- 電話番号：052-861-7874(レストラン代表)
- 店舗URL：[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/lounge\\_ice\\_cream](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_ice_cream)



▲芋(小)サイズ イメージ画像

◆◆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：石川/清水

TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp