

金山南ビル美術館棟(旧名古屋ポストン美術館)で開催、『ゴッホ・アライブ』とのコラボレーション！
上段は“ひまわり”、下段は“星月夜”をモチーフにした、アーティスティックなご褒美パフェ

「大人のご褒美パフェ ～Van Gogh Alive～」販売

■販売期間:2023年2月5日(日)まで ■場所:ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

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)では、2023年2月5日(日)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『大人のご褒美パフェ ～Van Gogh Alive～』を期間限定販売いたします。

※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/nagoya/>)をご確認ください。

※写真はイメージ



◆◇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/岩田

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

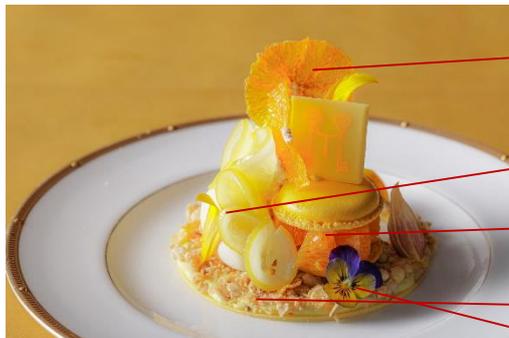
『大人のご褒美パフェ～Van Gogh Alive～』概要

- 販売期間: 2023年2月5日(日)まで
- 販売店舗: 1F「グラマシースイート」
- 提供時間: 11:00～22:00 (L.O.19:30 or 20:00) ※日により異なる
- 料金: 2,090円 ※消費税込・サービス料15%別
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/13297.html>

■商品概要: ホテル開業より大人気スイーツの“大人のご褒美パフェ”。

第47弾目の今回は、2022年12月10日(土)より金山南ビル美術館棟(旧名古屋ボストン美術館)にて開催、『ゴッホ・アライブ』とのコラボレーションパフェに。2段構造のパフェの上段は“ひまわり”を、下段は“星月夜”をモチーフに、ゴッホ作品をパフェで表現いたしました。

上段はミルクアイスやフレッシュオレンジのマカロン、ドライオレンジ、シロップ漬けレモン、エディブルフラワーを使用。下段はレモンのグラニテ、バタフライピーシロップ、シャンパンのジュレ、ブルーベリー、銀箔を使用。バタフライピーシロップとレモンのグラニテをかき混ぜることで、色がブルーからパープルに移り変わる仕様に。また、上段はレモンの板チョコとグラノーラの板により取り外しができるので、分けて楽しむことも可能。名古屋に来たら一度は食べるべき、煌びやかなご褒美スイーツを存分にお楽しみください。



ドライオレンジチップ

シロップ漬けレモン

ミルクアイス/フレッシュオレンジのマカロン

レモンの板チョコ/グラノーラ

エディブルフラワー

レモンのグラニテ



ブルーベリー

バタフライピーシロップ
(レモンの酸性に反応し、
化学反応で色の変化)

< 展覧会概要 >

- 【展覧会名】ゴッホ・アライブ Van Gogh Alive
- 【会期】2022年12月10日(土)～2023年3月5日(日)
- ※休館日: 2022年12月12日(月)、12月28日(水)～2023年1月1日(日)、1月10日(火)
- 【会場】金山南ビル美術館棟(旧名古屋ボストン美術館) 愛知県名古屋市中区金山町1-1-1
- 【主催】中京テレビ放送
- 【問い合わせ】中京テレビクリエイション 052-588-4477(平日11:00～17:00/土日祝休業)
- 【HP】<https://goghalivejp.com/nagoya/>



< 店舗概要 >

- 【店名】「グラマシースイート」(1F)
- 【営業時間】
 - ・月～木曜日: 11:30～21:00 (L.O.ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)
 - ・金曜日: 11:30～22:00 (L.O.ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)
 - ・土日曜日(祝日含む): 11:00～22:00 (L.O.ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)
- ※最新の営業時間はHPをご確認ください。
- 【電話番号】052-589-0787
- 【HP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>

