

スパークリングワインなどのアルコールが飲み放題！
日中とはひと味違った雰囲気のレストランで、夜に楽しむ大人の贅沢時間

「レイトアフタヌーンティープラン」販売

■場所: ストリングスホテル 名古屋「ニューヨーククラウンジ」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、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)。

シーズンにより様々なアフタヌーンティーを提供している「ニューヨーククラウンジ」にて、17:00以降にアルコールが飲み放題で楽しめる「レイトアフタヌーンティープラン」を販売いたします。

日中とはひと味違った雰囲気のレストランで、夜の贅沢なひとときをお過ごしいただけます。また、新たに「フィッシュ&チップス」や「ハーフサイズパスタ」などをメニューに追加し、スイーツだけではなくお食事もお楽しみいただけます。

※写真はイメージ



<店舗概要>

【店名】 オールデイ・アフタヌーンティーラウンジ&バー
「ニューヨーククラウンジ」(1F)

【営業時間】 11:00~21:30(L.O. 20:30) ※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/newyork/>



◆◆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/岩田

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

「レイトアフタヌーンティープラン」販売概要

【プラン販売時間】17:00～21:30(L.O. 20:30)

※店舗営業時間は、11:00～21:30(L.O. 20:30)

【商品／料金(消費税込・サービス料15%別)】

- ・プリンセスバイカラーアフタヌーンティーセット: 平日: 5,864円／土日祝: 6,249円
- ・プリンセスバイカラーアフタヌーンティー＋フィッシュ&チップスセット: 平日: 6,957円／土日祝: 7,392円
- ・プリンセスバイカラーアフタヌーンティー＋ハーフサイズパスタ(ポロネーゼ)セット: 平日: 7,348円／土日祝: 7,740円
- ・プリンセスバイカラーアフタヌーンティー＋大人のご褒美パフェ ～Juicy Melon～セット: 平日: 7,392円／土日祝: 7,696円

※上記いずれもアルコール(スパークリングワイン／赤ワイン／白ワイン／瓶ビール)がグラス交換制で飲み放題

※大人のご褒美パフェ～Juicy Melon～は6月14日(水)までの販売

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/newyork/13873.html>

【アフタヌーンティーメニュー内容(～6月14日(水)までの商品)】 ※仕入れ状況により、食材やデザインが一部変更となる可能性あり

・セイボリー: シェフ特製3種のセイボリー(トマトバジルリゾットのライスコロッケ／カボチャと生ハムのサンド／本日のキッシュ)

・特製スコーン: スコーン／グジェール／宇治抹茶のメロンパン／コンフィチュール2種

・スタンド:

(上段)レモン&ヨーグルト ヴェリーヌ／メロンムース

(中段)カルピスパンナコッタ&メロンジュレ／メロンマカロン／レモントルト

(下段)はちみつレモンオペラ／レモンマフィン／メロンの琥珀糖

・ドリンク: フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」、挽きたてコーヒーなど、約30種類の中からおかわり自由



▲夜のアフタヌーンティーで非日常なひとときを楽しめる



▲フィッシュ&チップス／ハーフサイズパスタ イメージ



▲大人のご褒美パフェ～Juicy Melon～
※6月14日(水)までの販売



▲プリンセスバイカラーアフタヌーンティー
～Lemon Yellow & Melon Green～
※6月14日(水)までの販売



▲スタンド上段 イメージ



▲シェフこだわりのセイボリー3種
イメージ

<料理長／岩下 健介(いわした けんすけ)>

熊本県出身。専門分野はフレンチ。

大学に在籍中、一人暮らしの中で料理をすることに楽しさを感じ、進む道を料理人へシフトチェンジ。専門学校卒業後は、ベストブライダルの関西施設にて、バンケット(婚礼・一般宴会)料理を担当。以後、名古屋に異動し、八事(鉄板焼レストラン、バンケット)、丸の内、名古屋港、と各施設の料理長を歴任し、現在に至る。

また、和食・フレンチ・イタリアンと様々な料理ジャンルを扱うことができる。

「“more cold more hot”をモットーに、料理を一番美味しい状態で食べていただけるよう、“繊細な温度管理と盛り付け”にこだわっています。」



<パティシエ／新美 伶奈(にいみ れな)>

愛知県知多郡出身。

街のパティスリーで経験を積んだ後、2019年より、ストリングスホテル 名古屋にてパティシエとして勤務開始。

「パティシエになりたい！」そう思ったのは小学生の頃。家で毎年クリスマスケーキを作るのが好きであったこと、ケーキ屋でパティシエが綺麗にケーキを仕上げているのを見て感動したことがきっかけ。

また、食べることが大好きで、“食”にまつわる仕事がかっこよくて強く思うようになっていった。

「お客様の特別な日や楽しい思い出を演出できるような、美味しい素敵なお菓子を作りたいです！」

