

チョコといちごのバレンタインパフェが期間限定で新登場！
別添えの特製いちごソースで“味変”しながら楽しめる

「大人のご褒美パフェ～Strawberry & Chocolate～」販売

■販売期間:2023年12月26日(火)～2024年2月14日(水)

■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)。

2023年12月26日(火)～2024年2月14日(水)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～Strawberry & Chocolate～』を販売いたします。

※写真はイメージ



<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】※最新の営業時間はHPをご確認ください。

・月～木曜日:11:30～21:00(L.O.ランチ14:00/ディナー・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・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・アラカルト20:00)

【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)

【HP】<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◇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～Strawberry & Chocolate～』概要

- 販売期間: 2023年12月26日(火)～2024年2月14日(水)
- 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-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/18132.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”。上段と下段で構成され、アーティスティックな見た目が、ご褒美感満載な大人気スイーツ。バレンタインデーにも重なる第54作品目の今回は、旬のいちごとチョコレートがテーマ。

上段にはパリッとした食感のカカオチュイルや、ベルギー産チョコレートアイス、ハートやキューブ型がかわいいチョコレートと、フレッシュいちごを組み合わせた仕様に。その他、いちごの花をイメージしたエディブルフラワーや金箔が華を添えます。

下段には、いちごアイスやいちごソース、いちごとチョコレートのフィアンティージュやガナッシュモンテ ショコラなどを使用。ジュレにはそれぞれ、アマレットやシャンパンを使用し、“大人”の味わいに。さらに、今回は特製いちごソースを別添えし、“味変”をしながらお楽しみいただけます。

【上段使用食材】

カカオチュイル／ハートチョコオーナメント／キューブチョコレート／
ベルギー産チョコレートアイス／フレッシュいちご／エディブルフラワー／金箔



【下段使用食材】

いちごアイス／フレッシュいちご／アマレットのジュレ／
いちごとチョコレートのフィアンティージュ／ガナッシュモンテ ショコラ／
シャンパンのジュレ／いちごソース



＜パティシエ／竹下 千咲(たけした ちさき)＞

2017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。

ホテル内ブッフェレストラン、フレンチレストラン、鉄板焼レストラン、アフタヌーンティー、ご結婚式と、全てのデザートを担当した経験がある数少ないパティシエ。

“千咲”の名前の由来でもある『たっさんの人を笑顔にする』をモットーに、母のお菓子作りの趣味に影響を受け、パティシエを志望。

和歌山県出身のため、柑橘類フルーツを中心に、幼少期から美味しく新鮮な果物に囲まれており、本人も果物が大好き。

「デザートに使用する素材ひとつひとつの魅力を大切に、美味しさを引き出すことを一番に考え、心を込めて作っています。」

