



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

GRAMERCY
SUITE

報道関係者各位

2017年9月19日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

愛知県産のイチゴや数種のベリー、ピスタチオ、ホワイトチョコレートの絶妙なハーモニーが楽しめる
ホリデーシーズン限定 大人のご褒美パフェ

『赤い果実とピスタチオのパフェ』が登場！

販売期間:2017年11月15日(水)から2018年1月14日(日)
於:ストリングス ホテル 名古屋「グラマシースイート」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する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 総支配人:伊藤茂浩)。

ニューヨークの高級ラウンジを思わせるホテル内のダイニング&カフェ「グラマシースイート」では、甘くみずみずしい愛知県産苺、フランボワーズ、ブルーベリー、ブラックベリーなどたっぷりのベリーと香り豊かなピスタチオと濃厚なバニラアイスクリーム、フランス産ホワイトチョコレートを合わせた大人のご褒美パフェ『赤い果実とピスタチオのパフェ』を2017年11月15日(水)~2018年1月14日(日)の期間限定で販売いたします。雪に見立てた飴細工と金箔で飾られた、ホリデー気分が上がる!フォトジェニックなルックスもお味とともに楽しみいただけます。

■『赤い果実とピスタチオのパフェ』 1,800円

※料金は消費税・サービス料(12%)別途を頂戴しております



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩田・岩崎・千葉
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL:<http://www.tsukada-global.holdings/>

「クラシックフレンチ」がテーマのクリスマスシーズン限定ディナーもご用意

テーマは「クラシックフレンチ」。“Fantasy for French Christmas”と題して、ボンファムやロッシーニなどフレンチを代表するクラシックなメニューをグラマシースイート風にアレンジしてコースでご用意。大人のクリスマスイメージし落ち着いた且つ華やかなメニューでお迎えいたします。

販売期間: 2017年12月23日(土)~12月25日(月)

場所: 1F/『グラマシースイート』

提供時間: ディナータイム ※2部制 17:00~/ 20:00~

料金: 13,000円 ※税金・サービス料別

メニュー内容:

[食前酒] モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル

[アミューズ] 聖夜 ひとときの口福

[オードブル] ブルターニュ産ブルーオマールとカリフラワーのコンポジション クリスマスローズ

[オードブル] 馬鈴薯のデグリネゾン 地鶏の濃厚卵黄と共に

[魚介料理] 舌平目のボンファム グリーンリゾットを添えて

[肉料理] 牛フィレとフォアグラのロッシーニ トリュフ薫るホワイトクリスマス

[デザート] ピスタチオと苺 デミタスコーヒーのグラス



▲ディナーコースイメージ

■ホテル専属のパティシエが手掛けるちょっと贅沢なクリスマスケーキ

(お持ち帰り可能)

料金: 3,800円(税サ込み)

クリスマスのデコレーションを施した苺のショートケーキ。

ホテル専属のパティシエメイドの職人技が光る美しい装飾は、まさに特別な一夜のスペシャルティ。

コース料理にプラス料金で店内でもお召し上がりいただけます。



クリスマスケーキイメージ

【店舗概要】

【店名】1F/ NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」

【営業時間】11:00~22:00(L.O.21:30)

【電話番号】052-589-0787

【HP】<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>

