

猛暑を乗り切る！ -196℃の液体窒素を使用した新感覚かき氷パスタ登場！

『桃と紫蘇のクラッシュアイスパスタ』期間限定販売

販売期間：2018年8月13日(月)～8月31日(金) 場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

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)。

開放感のある大きな窓から望む大聖堂を眺めながら、ゆったりと寛いでお食事をお楽しみいただける“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”がコンセプトのニューヨークスタイルダイニング&カフェ「グラマシースイート」。

2018年8月13日(月)～8月31日(金)の期間限定で、夏バテ防止効果があるとされている紫蘇とバジルのカップリーニに、パルメザンチーズ風味のヴィシソワーズのエスプーマ、生ハム、さらには-196℃の液体窒素で凍らせた旬の桃のクラッシュアスをあしらった「桃と紫蘇のクラッシュアイスパスタ」を販売いたします。



▲-196℃の液体窒素で凍らせた旬の桃のクラッシュアイスにより、見た目にもひんやりできる一品に

8月末までの期間限定「桃と紫蘇のクラッシュアイスパスタ」は、食物繊維・カリウム・カテキン・鉄分・マグネシウムなどが豊富に含まれる栄養価の高い“桃”と、鉄分・βカロテン・カルシウムが豊富でその香りには胃腸の動きを活発にする効果もあるとされている“紫蘇”により、猛暑を乗り切り夏バテ防止にぴったりな冷製パスタです。さらに、-196℃の液体窒素で凍らせた旬の桃のクラッシュアスを、スタッフが仕上げとしてお客様の目の前でたっぷりかけてお召し上がりいただきますので見た目にもひんやりできる新感覚の一品に。桃の甘味と生ハムやエスプーマの塩味が見事にマッチした料理長こだわりの絶品パスタを、是非この機会にご賞味ください。

〈販売概要〉

- 場所：ストリングスホテル 名古屋内 1F/NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」
- 営業時間：
ランチタイム 11:00～15:00(L.O.14:00)
ディナータイム 17:30～22:00(L.O.20:30)
- 料金：2,200円(税・サービス料込み)
- 電話番号：052-589-0787
- 定休日：無し
- HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：島田/黒瀬/大矢
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

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