

平成最後のホリデーシーズンは見た目も華やかなスイーツで締めくくる！
「食べて美しくなる！」がテーマのビューティースイーツを堪能
『ウィンター＆クリスマスアフタヌーンティー』販売

販売期間：2018年11月13日(火)～12月2日(日) / 12月3日(月)～12月30日(日)

場所：サー ウィンストンホテル 内 オールデイ・ラウンジ「STRINGS LOUNGE(ストリングス ラウンジ)」

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、サー ウィンストンホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ラグジュアリー感とエレガントさを併せ持つ上質な癒し空間のロビーラウンジ「ストリングス ラウンジ」では非日常を演出するエレガントなシャンデリアなどの装飾品と、ゆったりとしたソファ席で、「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、アフタヌーンティーや軽食をお楽しみいただけます。

2018年11月13日(火)～12月30日(日)までは、平成最後のホリデーシーズンにぴったりの「食べて美しくなる！」がテーマの『ウィンター＆クリスマス アフタヌーンティー』を販売いたします。

※11月13日(火)～12月2日(日)まではウィンターアフタヌーンティー、12月3日(月)～12月30日(日)まではクリスマスアフタヌーンティーをご用意しています



<店舗概要>

【店名】オールデイ・ラウンジ「STRINGS LOUNGE (ストリングス ラウンジ)」

【営業時間】9:30～22:00(フードL.O 21:00/ドリンクL.O 21:30)

【席数】70席

【定休日】無休

【電話番号】052-861-7901

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>



▲店内イメージ

◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◆

サーウィンストンホテル 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◇◆

サーウィンストンホテル 広報担当：岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『ウィンターアフタヌーンティー』概要

女性に嬉しい「美」と「健康」を意識した「食べて美しくなる！」がテーマのアフタヌーンティー。豊富なビタミンCを含み、抗酸化作用もあると言われているカリフラワーのポターージュに始まり、ヒアルロン酸たっぷりのヴェリーヌや、食物繊維豊富なグラノーラ、むくみ解消の効果も期待できるナッツの女王と呼ばれるピスタチオのムースなどを織り交ぜた美を意識したスイーツをご用意。冬の始まりを心もお腹も満たされるスイーツづくしのアフタヌーンティーとともにお楽しみください。

販売期間：2018年11月13日(火)～12月2日(日)

料金：3,300円 ※税金・サービス料12%別

※グラスシャンパン付きの季節のプレミアムハイティーもご用意しています 料金3,700円 ※税金・サービス料12%別



【メニュー内容】

ファーストディッシュ カリフラワーのポターージュ トリュフオイル入りチョコレートパウダー

ティースタンド

＜上段＞ プティ モンブラン～イタリア産の栗を使ったモンブラン～/タルト オ フリュイ ルージュ～ベリー～のミニタルト～/ヒアルロン酸たっぷりのヴェリーヌ・アグリユーム～ヒアルロン酸入り白ぶどうジュレ・柑橘のコンポート～/選べる Chocolat Bar (ボンボン・ショコラ6種の中から2品お選びいただけます)

＜中段＞ プティマカロン フランボワーズ/食べるビューティー～スティックグラノーラ～/シシリー～ピスタチオのムース～/アンダルジー～レモンとミルクチョコレートのムース～

＜下段＞ (セイボリープレート) 季節野菜のケイク・サレ/キッシュ/スモークサーモンのオープンサンド/エクレール・サレ

自家製季節の焼き立てスコーン

オリジナルクロテッドクリームコンフィチュール

メープルシロップ

ドリンク コーヒー・紅茶など約20種類の中からおかわり自由

* お飲み物はフランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」や「おちゃらか」のフレーバーティー、挽きたてのコーヒーなどをご用意しています。

『クリスマス アフタヌーンティー』概要

女性に嬉しい「美」と「健康」を意識した「食べて美しくなる！」がテーマのアフタヌーンティー。豊富なビタミンCを含み、抗酸化作用もあると言われているカリフラワーのポターージュに始まり、疲労回復や美肌効果も期待できるリンゴや、ビタミンCたっぷりのレモンなどの果物を使ったスイーツや、ヒアルロン酸たっぷりのヴェリーヌ、女性の天敵のむくみを解消すると言われているピスタチオを使用したムースなどをクリスマスアレンジにてご提供。見た目は美しく・可愛く、食べて満足 of 平成最後のホリデーシーズンを華やかに彩るアフタヌーンティーをご用意いたしました。

販売期間：2018年12月3日(月)～12月30日(日)

料金：3,300円 ※税金・サービス料12%別

※グラスシャンパン付きの季節のプレミアムハイティーもご用意しています 料金3,700円 ※税金・サービス料12%別



【メニュー内容】

ファーストディッシュ カリフラワーのポターージュ トリュフオイル入りチョコレートパウダー

ティースタンド

＜上段＞クリスマスオーナメントボールに見立てたプティ ブール ポム～アップル・レアチーズケーキ～/ガトーマカロン・フランボワーズ～ラズベリーのマカロンケーキ～/ヒアルロン酸たっぷりのヴェリーヌ・フリュイルージュ～ヒアルロン酸入り白ぶどうジュレ・ベリーコンポート～/選べるChocolat Bar(ボンボン・ショコラ6種の中から2品お選びいただけます)

＜中段＞クリスマスツリータルト(ピスタチオツリーミニ・タルト)/マイクロショートケーキ/プレゼントBox～レモンとミルクチョコレートムース～/ミニカヌレ

＜下段＞(セイボリープレート)季節野菜のケイク・サレ/キッシュ/スモークサーモンのオープンサンド/エクレール・サレ

自家製季節の焼き立てスコーン

オリジナルクロテッドクリームコンフィチュール

メープルシロップ

ドリンク

コーヒー・紅茶など約20種類の中からおかわり自由

*お飲み物はフランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」や「おちゃらか」のフレーバーティー、挽きたてのコーヒーなどをご用意しています。