

“STRINGS BEAUTY Labo”

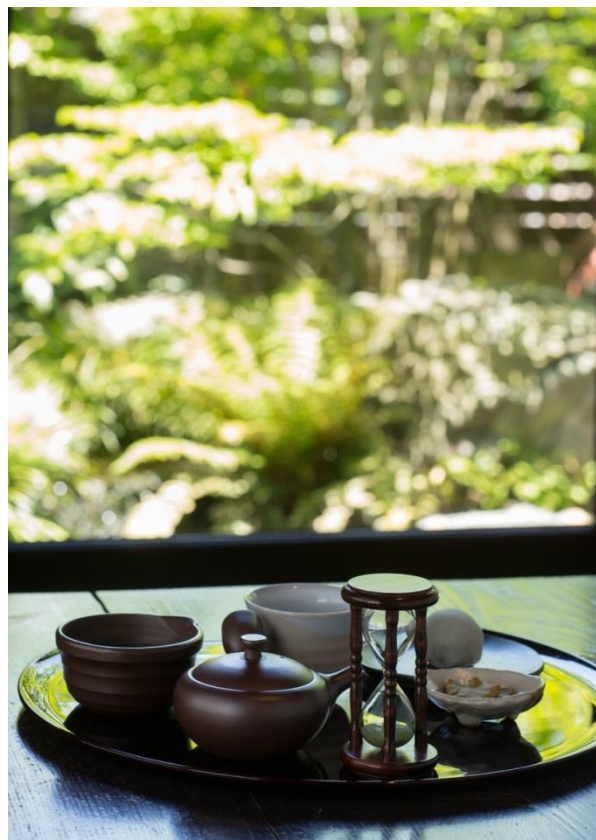
～いくつになっても魅力的な女性に。女磨きを応援します。～
美味しい伊勢茶の淹れ方を学んで、深まる秋に上質な安らぎの時間を・・・
『美味しい伊勢茶の淹れ方教室×イタリアンランチ』
『美味しい伊勢茶の淹れ方教室×アフタヌーンティー』

日時：2019年10月22日(火・祝)

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 1階レストラン

ストリングスホテル 八事 NAGOYA は2019年10月22日(火・祝)に、伊勢志摩フェア「美味しい伊勢茶の淹れ方教室×イタリアンランチ」と、「美味しい伊勢茶の淹れ方教室×アフタヌーンティー」を販売いたします。美味しい伊勢茶の淹れ方教室は、三重県からお招きした「日本茶インストラクター」による本当に美味しい伊勢茶の淹れ方が学べます。日々の暮らしに、少しゆとりと癒しの時間を、美味しい伊勢茶で演出してみたいはいかがでしょうか。

イタリアンランチは、三重県・伊勢志摩地方の食材や伊勢茶を取り入れた特別コース、アフタヌーンティーは伊勢茶を使った和ショートケーキや伊勢茶とショコラのムースなどの限定デザートに加え、秋の味覚を取り入れたスイーツや、さつまいもやりんごを使ったセイボリーもお楽しみいただけます。



※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 名古屋 by スtrings」は、「ストリングスホテル 八事 NAGOYA」(所在地：愛知県名古屋市中区昭和区八事本町100-36)に名称変更いたしました。今までと変わらずお客様の心に残り続ける最高のおもてなしと、感動を体験できる空間を提供してまいります。

※ストリングスホテル 八事 NAGOYAでは、女性が一番美しくありたいという想いを“STRINGS BEAUTY Labo”という形で【美】を追求し、年間を通して様々な企画を提案。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向
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 八事 NAGOYA 広報担当：清水/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

“STRINGS BEAUTY Labo”

『美味しい伊勢茶の淹れ方教室×イタリアンランチ』『美味しい伊勢茶の淹れ方教室×アフタヌーンティー』概要

■日程:2019年10月22日(祝・火)

■時間:第1部 伊勢茶の淹れ方教室 11:30~12:30 特別イタリアンコース 12:30~14:00 20名様限定
第2部 伊勢茶の淹れ方教室 13:00~14:00 アフタヌーンティー 14:00~15:30 20名様限定
第3部 伊勢茶の淹れ方教室 14:30~15:30 アフタヌーンティー 15:30~17:00 20名様限定

■場所:伊勢茶の淹れ方教室 2F「結」

特別イタリアンコース 1F レストラン「TAKUMI イタリアン」

アフタヌーンティー 1F オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」

■料金:5,000円 ※税金・サービス料12%込み

■メニュー:

【特別イタリアンコース】

- ・アフეტターミスト(イタリア風冷製お肉料理)~グリーンアスパラガスと真珠に見立てたフレッシュフルーツのインサラータ
- ・三重県産 グリーン・ベジタブル、ナッツ、フレッシュ・バジルたっぷりのジェノバ風スパゲティ
- ・本日の鮮魚を使って一皿に 三重県松阪市「深緑茶房」の伊勢茶エッセンスと共に
- ・まろやかなコクと風味の伊勢茶アイス
- ・パン&カフェ

■URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/2019_japanesetea_ws_lunch

■お問い合わせ先:052-861-7874

【アフタヌーンティー】

【ファーストディッシュ】トリュフ香るパンプキンポターージュ

【限定デザート】伊勢茶を使った和ショート/伊勢茶とショコラのムース

【デザートプレート】紅葉とリンゴの炭酸ジュレ/ぶどうのタルト/プティモンブラン/きなこの香るキャラメルケーキ/ 選べるボンボンショコラ(～日本茶、パレドール、パッション、トリュフ、マロンノワゼット～ 5種の中から2種類をお選びいただけます)

【セイボリープレート】さつまいもと黒ごまのケイクサレ/彩り野菜のキッシュ/パストラミとじゃがいものエクレア・サレ/スモークサーモンとクリームチーズ/リンゴのオープンサンド

【別皿】パンプキンスコーン/発酵バターフィナンシェ/プレーンスコーン/オリジナルクロテッドクリーム/伊勢茶オイル/三重県産マイヤーレモンのマーマレード

【ドリンク】コーヒー、紅茶(マリアージュフレール)など20種類の中からおかわり自由

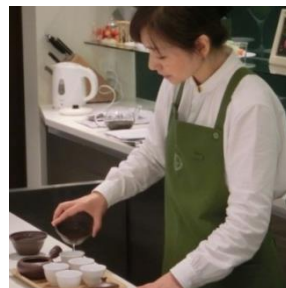
■URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/2019_japanesetea_ws_at

■お問い合わせ先:052-861-7874

■伊勢茶の淹れ方講師:有限会社 深緑茶房

お茶の性質内容が優れ、栽培・加工・小売喫茶まで一貫した経営方法が評価され、第45回農林水産祭で「天皇杯」を受賞。伊勢茶の安全・安心確保へ積極的に取り組み、伊勢茶として自園自製自販の体制を有し、緑茶喫茶室でお茶の楽しみ方を提案、伊勢茶の認知向上と緑茶の消費拡大に寄与する新しいスタイルを確立されました。数々の賞を受賞し、市場においてもその品質は高く評価されております。

■URL:<http://www.shinsabo.com>



<店舗概要>

【店名】 TAKUMI イタリアン

【営業時間】 ランチ 11:30~15:00(L.O 14:00)
ディナー17:00~22:00(L.O 21:00)

【定休日】 水曜

【電話番号】 052-861-7874

【HP】https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi_i.html



【店名】 オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」

【営業時間】 7:00~21:00(フードL.O 20:00/ドリンクL.O 20:30)

【定休日】 無休

【電話番号】 052-861-7874

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

