



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

2020年5月27日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係各位

【3種のご褒美かき氷】販売

「写真映え必至！話題の箱庭スイーツが名古屋で！“箱庭 抹茶氷”」

「ふわふわトロトロのエスプーマソースが新食感！“いちごエスプーマ氷”」

「まるでケーキのような進化系かき氷！“モンブラン氷”」

販売期間：2020年6月8日(月)～2020年8月31日(月) / 場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA「ストリングス ラウンジ」

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 八事 NAGOYA ※旧：サー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングス(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。高い天井と広々としたソファ席など、寛ぎの空間とひとときをお過ごしいただけるオールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」にて、2020年6月8日(月)～2020年8月31日(月)までの期間限定で「3種のご褒美かき氷」を販売いたします。感染症拡大防止策、お客様同士の席間隔を空けソーシャルディスタンスを確保しておりますので、安心安全にお楽しみください。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



◆◇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：大矢/野本/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇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 八事 NAGOYA 広報担当：石川 / 岩田/清水
TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

「3種のご褒美かき氷」概要

- 販売期間: 2020年6月8日(月)～8月31日(月)
- 場所: 1F / スtringス ラウンジ
- 提供時間: 11:00～18:00(LO.17:30)
- 料金: 1,800円 ※消費税・サービス料12%別
- 商品詳細URL:

https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_summer_2020

- 商品名: 箱庭 抹茶氷(1日限定10食) / いちごエスプーマ氷 / モンブラン氷

※すべてのかき氷に温かいお茶がついております。

- 新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応:

https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki_20200509.pdf



▲3種のかき氷をシェアして食べることもおすすめ

「箱庭 抹茶氷」

話題の「箱庭スイーツ」が名古屋で！まるで京都の庭園のような見た目のかき氷に仕上がりました。1日10食の限定商品です。

芝生の緑は愛知県産“西尾抹茶のパウダー”と模様が美しい“プレートチョコレート”で表現。苔は“抹茶のスポンジ”、石は“ストーンチョコレート”と“黒糖わらび餅”を使用。黒糖わらび餅の下には、“粉糖”で描かれた波紋が美しい一品です。

中には甘さ控えめな練乳のふわふわ氷が入っており、抹茶のほろ苦さと見事にマッチ。

また、サイドには自由にトッピングできる“おいり”、“白玉”、“緑茶の寒天”が添えられており、お好みに合わせて味の変化をつけることができます。



「いちごエスプーマ氷」

かき氷の定番フレーバーのいちごを、ホテルパティシエのアレンジで仕上げました。

一番の特徴は、ふわふわトロトロの“いちごのエスプーマソース”。練乳の氷と混ぜても溶けにくいソースになっており、口の中でほどけるような食感に。最上部には、“国産いちご”を丸ごと乗せ、ナッツの王様“ピスタチオ”、削りたての“ホワイトチョコレート”を食感のアクセントに加えております。

サイドには、自由にトッピングできる“いちごのコンポート”、“ラムネわらび餅”、“ミックスベリーソース”が添えられており、お好みに合わせて味の変化をつけることができます。



「モンブラン氷」

まるでケーキのような見た目が可愛い、進化系モンブランかき氷に仕上がりました。

濃厚な甘さが特徴の“フランス栗”、さっぱりとした甘さが嬉しい“国産黄栗”をふんだんに使用したかき氷。

最上部には、稷栗をチョコレートで表現し、中には黄栗を仕込むことで遊び心ある一品に仕上げました。また、周りに“ミックスナッツ”をふりかけており、食感を追加。サイドに添えられた“黄栗”、“焼きメレンゲ”、栗と相性の良い“カシソース”はお好みでトッピング可能です。

フランス菓子得意なホテルパティシエだからこそ完成した特別な夏のスイーツを、存分にお楽しみください。



<店舗概要>

- 【店名】 オールデイ・ラウンジ「String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)
- 【席数】 70席
- 【定休日】 無休
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>

