

名古屋東急ホテル

選べる3種のジュレが涼やかに彩る ～開業30周年記念デザート「桃のパフェ」～

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:大江静男)は、8月1日(火)～31日(木)まで、アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」にて開業30周年を記念した桃のパフェを販売いたします。

2017年8月20日の開業30周年を記念して、旬の桃をふんだんに使用したパフェをご提供いたします。今回若手パティシエ 古川雅子が考案した新作パフェのテーマはカスタマイズ。アールグレイ、ジャスミン、レモンバーベナの3種のジュレからお好みのジュレをお選びいただけます。ジュレとチーズクリーム、ホロホロとした食感が楽しいシュトロイゼル、桃の果肉、クリーム、桃のソース、ピーチシャーベットで層を作り、さらに旬の桃をたっぷりとのせた夏らしい爽やかな味わいがお楽しみいただけます。

『開業30周年記念デザート「桃のパフェ」』

【期間】

8/1(火)～31(木)

【時間】

11:00～22:00

【料金】

¥1,850 ※表示料金にはサービス料・税金が含まれています。

【場所】

名古屋東急ホテル 1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」

【ご予約・お問い合わせ】

アトリウムラウンジ「グリンデルワルド」 TEL:052-251-6685(直通)



ATRIUM LOUNGE Grindelwald

水のせせらぎと窓から差し込むまばゆい光が開放的なアトリウムラウンジ。カクテルやデザートブッフェなどさまざまなメニューをご用意しています。

■営業時間 9:00～22:30 (L.O 22:10)

