

小説“ピーター・パンとウェンディ”の世界を表現 旬のいちごとピスタチオを使ったスイーツが食べ放題 『ストロベリーネバーランド 恋するティンカーベル スイーツbuffet』開催

期間: 2022年1月15日(土)～2022年3月31日(木)の特定日

場所: ストリングスホテル 八事 NAGOYA / スイーツレストラン「スカラ テラス」

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 (所在地: 愛知県名古屋市中昭和区八事本町100-36)。

毎シーズン様々なテーマのスイーツを楽しめるスイーツレストラン「スカラ テラス」では、2022年1月15日(土)～2022年3月31日(木)の期間中特定日に旬のいちごとピスタチオを使ったスイーツの数々が楽しめる『ストロベリーネバーランド 恋するティンカーベル スイーツbuffet』を開催いたします。

※弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染拡大防止策を徹底してまいります。詳細: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf

また、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/yagoto/>)をご確認ください。

▼イメージ画像



小説「ピーター・パンとウェンディ」から着想を得た本企画の舞台は“ストロベリーネバーランド”。ピーター・パンに恋するティンカー・ベルを、旬のいちごやピスタチオを使ったキュートでさわやかなスイーツの数々と空間で演出。ティンカー・ベルの魔法の粉や羽をあしらひ、甘酸っぱい恋心をイメージし可愛らしく仕上げた“恋するティンカー・ベル～ラズベリーライムムース～”は、シェフパティシエおすすめの一品です。また、バニラビーンズが香るカスタードをたっぷり入れたホテルメイドのシューをエディブルフラワーや蝶々のチョコレートを使い、メルヘンチックに仕立てた“いちご&シュー お花畑のクロカンブッシュ”や、“いちごとピスタチオのタルト”など、全16種類のスイーツが楽しめます。フードは、じっくり煮込んだ“インディアンカレー”や、“ファルファッレのクリームパスタ～妖精たち～”など、ボリューム感のあるメニューを食べ放題でご利用。会場内は、ファンタジックな世界が広がっており、フォトスポットも充実。物語の中にトリップしたようなひと時をお過ごしいただけます。

◆◇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/岩田/関原
TEL: 052-861-7869/Fax: 052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『ストロベリーネバーランド～恋するティンカーベル～ スイーツbuffet』概要

◆販売期間: 2022年1月15日(土)～2022年3月31日(木)の期間中特定日

◆場所: 3F / メゾン・ド・フルール

◆営業時間: 1部 11:30～13:00 2部 14:00～15:30 3部 16:30～18:00 (90分制)※3部は土日祝日限定

◆料金: 平日: 大人4,200円 小学生 2,300円 3～5歳 1,200円 0～2歳 無料

土日祝: 大人4,500円 小学生 2,300円 3～5歳 1,200円 0～2歳 無料 ※全て税金・サービス料込

◆メニュー: ※季節・時期により変更となる場合がございます ※お好きなスイーツ、フード、ドリンクをおかわり自由

・**DESSERT:** 恋するティンカー・ベル～ラズベリーライムムース～ / いちご&シュー お花畑のクロカンブッシュ / いちごとピスタチオのオペラ～フック船長～ / いちご&パッションオレンジムース / ピーター・パン～ピスタチオムース～ / お花といちごのムース / いちごとラズベリーのパイ / 青りんごのパートドフリユイ / パンプキンマフィン
いちごとピスタチオのタルト / ガトーショコラ / 金貨チョコレート / フィナンシェ～金塊～ / いちごのジュレ
キウイとライムのジュレ / コーヒージュレ

・**FOOD:** インディアンカレー / ファルファツレのクリームパスタ～妖精たち～ / フライドポテト / 粒々コーンスープ

・**DRINK:** コーヒー、紅茶、各種ジュースなどをご用意しています

◆HP予約: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/terrace_strawberry_db

▼写真は全てイメージ



▲恋するティンカー・ベル
～ラズベリーライムムース～
ティンカー・ベルの魔法の粉や羽をあしらった
甘酸っぱい恋心をイメージし、可愛らしく仕
上げたムース。



▲いちご&シュー お花畑のクロカンブッシュ
ホテルメイドのシューには、バニラビーン
ズが香るカスタードがたっぷり。メルヘン
チックな仕上がりに。



▲ピーター・パン～ピスタチオムース～
エメラルドグリーンが美しい、ピスタチオ
の濃厚な味わいが楽しめるムース。



▲いちご&パッションオレンジムース
ミントジュレ、パッションオレンジムース、
生クリームとフレッシュいちごで爽やか
な味わいが楽しめるムースパフェ。



▲いちごとピスタチオのタルト
ピスタチオのタルトにいちごと自家製カ
スタードクリームをたっぷりとのせまし
た。



▲新たにフードメニューが登場
ランチタイムにも楽しめるよう、カレーや
パスタ、フライドポテトなどの“塩味”が嬉
しいフードメニューが登場。

<店舗概要>

【店名】スイーツレストラン「スカラ テラス」

【営業時間】(90分制)

平日: 部 11:30～13:00 2部 14:00～15:30

土日祝: 1部 11:30～13:00 2部 14:00～15:30 3部 16:30～18:00

【席数】約30席

【定休日】不定休

【電話番号】052-861-7874

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

※社会情勢により、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。

