



THE STRINGS.

報道関係各位

2022年9月28日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

心躍るクリスマスを！ ムースとショートケーキが楽しめる豪華ケーキや7大アレルギーフリーのキッズカスタマイズケーキが登場

ストリングス クリスマスケーキ2022

■予約期間:2022年9月28日(水)～2022年12月18日(日)

■受渡し日時:2022年12月23日(金)・12月24日(土)・12月25日(日)

■販売場所:ストリングスホテル 八事 NAGOYA

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:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では、ホテルパティシエが心を込めてつくるクリスマスケーキ3種を2022年12月23日(金)～12月25日(日)まで数量限定で販売いたします。

(2022年9月28日(水)より予約受付開始)

▼イメージ画像



ストリングスホテルが贈るクリスマスは、個性豊かなケーキをラインナップ。「フレーズ ド アムール」は、鮮やかなピンクカラーが目を引く、軽やかな食感のいちごのスポンジと国産の甘酸っぱいいちごに、ホテルオリジナルブレンドの北海道産生クリームをたっぷりとのせた上品なショートケーキ。シーンに合わせて2種類のサイズからお選びいただけます。

お家でパティシエ体験が楽しめる「キッズカスタマイズ ムース」は、やさしい味わいの豆乳クリームを使用したチョコレートとピスタチオのムース。7大アレルギーフリーでご用意しました。

女子会にぴったりな「ノエル マリーアントワネット」は、フランス王妃マリーアントワネットが愛した、ロココ調のハットをイメージして創作。いちごのショートケーキとフロマージュムースの異なる味わいを、マカロンやフレッシュいちごと合わせてお楽しみいただける贅沢なケーキです。

※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.bestbridal.co.jp/images/top/20200512.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をご確認ください。

<ストリングスホテル 八事 NAGOYA概要>

■所在地:〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36

■電話番号:052-861-7901

■HP:<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/stay>



◆◆本企画・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

広報担当:清水/石川/岩田

『ストリングス クリスマスケーキ2022』販売概要

- 受付期間: 2022年9月28日(水)～2022年12月18日(日)
- 受渡し日: 2022年12月23日(金)／12月24日(土)／12月25日(日)
- 受渡し時間: 15:00～18:00
- 受渡し場所: ①ストリングスホテル 八事 NAGOYA 受け渡し特設ブース
②ストリングスホテル 名古屋 受け渡し特設ブース ※姉妹店でも受け取りが可能です
- 販売価格: フレーズ ド アムール (3号) 2,800円 / (5号) 4,500円 各限定50台
キッズカスタマイズ ムース (5号) 4,800円 限定30台
ノエル マリーアントワネット (6号) 8,000円 限定15台
※全て消費税込み ※現金またはPayPayでのお支払い
※3号: 1～2名様分目安 5号: 4～5名様分目安 6号: 6～8名様分目安
- 電話番号: 052-861-7869(宴会直通) ※平日9:00～18:00
- HP: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/party_plan/xmas-cake2022

※画像はすべてイメージ



▲フレーズ ド アムール(3号) 2,800円 / (5号) 4,500円 各限定50台

鮮やかなピンクカラーが目を引く、軽やかな食感のいちごのスポンジに、国産の甘酸っぱいいちごを贅沢にサンド。ホテルオリジナルブレンドの北海道産生クリームをたっぷりとのせた上品なショートケーキです。サイズを2種類ご用意いたしましたので、シーンに合わせてお選びください。



▲キッズカスタマイズ ムース(5号) 4,800円 限定30台 ※卵・乳製品・小麦不使用

やさしい味わいの豆乳クリームを使用した7大アレルギーフリーのチョコレート&ピスタチオムース。トッピングは、フルーティーないちごや、サンタクロースのシュガーでクリスマスツリーの米粉クッキーをご用意。コック帽・色鉛筆・クリスマスカード付き。ご自宅でパティシエ体験が楽しめます。



▲ノエル マリーアントワネット(6号) 8,000円 限定15台

フランス王妃マリーアントワネットが愛した、ロココ調のハットをイメージしたケーキ。国産苺やマカロン、ホワイトチョコレートで贅沢に彩られゴージャスな仕上がり。厳選されたクリームとスポンジの奏でる軽やかな口当たりに、フレッシュな国産苺の甘酸っぱい味わいが重なるショートケーキと、下からラズベリーチョコクランチ、ビスキュイジョcond、いちごとラズベリーのジュレをサンドした爽やかなフロマージュムースで、異なる味を同時に楽しめる女子会にぴったりな一品。