



可愛いアニマルケーキでお子様とパティシエ体験！テイクアウト弁当も同時販売！

～Happy Children's Day～

アニマルケーキ『わんぱくキリン』『はにかみコアラ』

販売期間：2022年5月3日（火祝）～2022年5月5日（木祝） 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：愛知県名古屋市長和区八事本町100-36）では、子供の日にお子様とご自宅でパティシエ体験を楽しめるアニマルケーキ『わんぱくキリン』『はにかみコアラ』を2022年5月3日（火祝）～5月5日（木祝）の期間限定で販売いたします。また、ご家族でのお食事としてお楽しみいただける『Hotel Chef's Bento“九条ネギと金目鯛の鯛めし&ローストビーフ”』（2022年5月1日（日）～6月30日（木）期間販売）もご用意しています。※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。詳細はこちら：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf

▼イメージ画像



■アニマルケーキ『わんぱくキリン』

口当たりの柔らかいマンゴームースとパッションジュレのカスタマイズケーキ。わんぱくで元気なキリンの顔を付属のパーツで自由に仕上げることができます※2色のチョコペン付き。

■アニマルケーキ『はにかみコアラ』

甘味と軽やかな酸味が絶妙ないちごのムースとラズベリージュレのカスタマイズケーキ。コアラの顔や手のパーツと、リボンなどの飾りで可愛く仕上げることができます。

※2色のチョコペン付き。

■『Hotel Chef's Bento“九条ネギと金目鯛の鯛めし&ローストビーフ”』

九条ネギを香ばしく焼き、厳選した金目鯛をふっくらと蒸しあげ、山葵のキャビアロりと実山椒の香りがアクセントになった和と洋の両方のテイストを楽しめるテイクアウト弁当。



<販売概要>

【商品名】アニマルケーキ『わんぱくキリン』『はにかみコアラ』／『Hotel Chef's Bento“九条ネギと金目鯛の鯛めし&ローストビーフ”』

【料金】アニマルケーキ（キリン・コアラ） 各3,500円（4号サイズ）

Hotel Chef's Bento“九条ネギと金目鯛の鯛めし&ローストビーフ” 2,700円

※ケーキ+弁当 セット販売 5,500円 ※全て消費税込 ※精算：現金もしくはPayPayのみ

【受け取り場所】ストリングスホテル 八事 NAGOYA 【受取り時間】11:30～19:00

【販売期間】アニマルケーキ『わんぱくキリン』『はにかみコアラ』 2022年5月3日（火祝）～5月5日（木祝）※前日までの要予約

『Hotel Chef's Bento“九条ネギと金目鯛の鯛めし&ローストビーフ”』2022年5月1日（日）～6月30日（木）※前日までの要予約

【お問い合わせ電話番号】 ストリングスホテル 八事 NAGOYA 052-861-7869（宴会セールス・広報代表）

【予約URL】 https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takeout

※お持ち帰り用ベストブライダル特製Bag（弁当1段3人前分）は別途1,100円（消費税込）を頂戴いたします。袋不要の方は、Myバッグをお持ちください。

<ホテル概要>

■所在地：〒466-0825 愛知県名古屋市長和区八事本町100-36

■電話番号：052-861-7901 ■客室数：全77室

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



◆◇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/石川

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