



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

報道関係各位

2022年7月15日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

ルビーショコラをつかい、ヴェルサイユ宮殿の薔薇の庭園・豪華ジュエリー・フランス芸術をスイーツスタンドで表現 『マリー・アントワネット アフタヌーンティー～魅惑のヴェルサイユ宮殿～』販売

■販売期間:2022年9月1日(木)～2022年11月14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(所在地:愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では、2022年に愛知県政150周年を迎えることから、シビックプライドの観点より、1年間を通して『COLOR, FLOWER, LOVER』をテーマに、愛知県とかかわりのある食材・お花・地域に焦点を当て、さまざまなホテルイベントを展開いたします。

ラグジュアリーな空間でプリンセス気分を味わえるオールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」では、パープルカラーを基調とした『マリー・アントワネット アフタヌーンティー～魅惑のヴェルサイユ宮殿～』を2022年9月1日(木)～2022年11月14日(月)の期間限定で販売いたします。

※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



最も愛され、最も憎まれた王妃“マリー・アントワネット”がテーマのアフタヌーンティー。スイーツスタンドの1段目は、アントワネットを象徴する花として有名であり、ルイ16世から贈られた離宮「プチ・トリアノン」に咲く“美しい薔薇”を、“プリンセスパフェ～薔薇香るルビーショコラ～”と“ラズベリーローズシュー”で表現。プリンセスパフェには、王妃の証である“ティアラ”をあしらいました。2段目は、アントワネットが愛したダイヤモンドやルビー、クリスタルなどの豪華ジュエリーを、フランス伝統菓子のタルト・マカロン・ブランマンジェで煌びやかに表現。3段目は、装飾家のシャルル・ル・ブランによる見事な天井壁画が美しい“鏡の間”をイメージした“カシスオペラ～ヴェルサイユの壁画～”と、1匙の中でルビーショコラの魅力表現した“アート・ルビーショコラ”で、豪華絢爛を極めた宮殿の“フランス芸術”を表現しました。

スタンド各段に、バリーカレボー社が80年以上の歳月をかけて発見し完成させたといわれる“ルビーチョコレート”を使用。天然由来でありながら“ルビー”のような赤い色が美しいチョコレートで、濃厚なフルーティーさ、フレッシュな酸味と香りを感じられる“ルビーチョコレート”が存分に楽しめます。

紅茶は同期間限定で、フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」の『TOKYO IN LOVE®』をご用意。“IN LOVE”コレクションのシンボルである薔薇の花びらが、優美なブルーティーに気品ある甘みをもたらします。魅惑的な淡いブルーに彩られるフレーバードティーです。ストリングスホテル 八事 NAGOYAで、非日常のひとときをお過ごしください。

◆◆本リリース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

『マリー・アントワネット アフタヌーンティー～魅惑のヴェルサイユ宮殿～』販売概要

■販売期間： 2022年9月1日(木)～2022年11月14日(月)

■場所： 1F / スtrings ラウンジ

■提供時間： 11:00～20:00(L.O.18:00)

■料金： 3,850円 ※消費税込・サービス料15%別

※グラスシャンパンとスープ、三大珍味セイボリーが付いたハイティーは、4,290円 ※消費税込・サービス料15%別

■商品詳細URL: https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_2022_aki

■メニュー内容：

・ファーストディッシュ ジャガイモとオニオンのスープ

・セイボリー フリルレタスと海老のサラダ / 生ハムとトマトのカナッペ / きのこと栗のキッシュ

・特製スコーン ワッフル / プレーンスコーン / カシスコンフィチュール / カシスクロテッドクリーム

・スタンド (上段) プリンセスパフェ～薔薇香るルビーショコラ～ / ラズベリーローズシュ

(中段) クリスタルジュレのブランマンジェ / ダイヤモンドリング～ルビーショコラのマカロン～ / ルビーのブローチ

(下段) カシスオペラ～ヴェルサイユの壁画～ / アート・ルビーショコラ

・ドリンク フランス老舗紅茶ブランド「マリアージュ・フレール」の『トーキョー イン ラブ』や『マルコポーロ』他、挽きたてコーヒーなどおかわり自由



▲スタンド上段スイーツ イメージ

“プリンセスパフェ～薔薇香るルビーショコラ～”は、下からローズジュレ、ルビーショコラとラズベリーのムース、赤ワインジュレ、ラズベリーソルベの層になっているプティパフェ。“ラズベリーローズシュ”は、薔薇香る濃厚なベリーカスタードクリームが楽しめるシュークリーム。



▲スタンド中段スイーツ イメージ

“クリスタルジュレのブランマンジェ”は、チェリーのブランマンジェ。キラキラ輝くシャンパンジュレが美しい。“ルビーのブローチ”は、チェリーのタルト。ホワイトチョコで“真珠”を、ローズジュレで“ルビー”を表現。“ダイヤモンドリング～ルビーショコラのマカロン～”は、濃厚なルビーショコラクリームが入った一品。



▲スタンド下段スイーツ イメージ

“カシスオペラ～ヴェルサイユの壁画～”は、2種類の壁画アートがプリントされている。断面の色合いが美しく、豪華なオペラ。“アート・ルビーショコラ”は、ルビーショコラの魅力である濃厚なフルーティーさ、フレッシュな酸味と香りを1匙に閉じ込めた。



▲ワッフル・スコーン・コンフィチュール イメージ



▲ファーストディッシュ(スープ) イメージ



▲セイボリー イメージ



▲グラスシャンパンと三大珍味セイボリー が付いたハイティー(4,290円)

【三大珍味セイボリーメニュー】

■フリルレタスとスモークサーモンと海老のサラダ
トリュフの香り

■キャビアと生ハムのカナッペ

■きのこと栗のキッシュ フォアグラ添え

『マリー・アントワネット アフタヌーンティー～魅惑のヴェルサイユ宮殿～』パスタセット販売概要

■販売期間：2022年9月1日(木)～2022年11月14日(月)

■場所： 1F / スtringス ラウンジ

■提供時間：11:00～20:00(L.O.18:00)

■料金： 5,170円 ※消費税込・サービス料15%別

■商品詳細URL：

https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/lounge_2022_aki

■メニュー内容：デザートスタンド＋スープ＋セイボリー＋パスタ＋ドリンク
パスタ：自家製黒豚のパンチェッタを使ったカルボナーラ

紫キャベツのアクセント



▲イメージ画像

「マリアージュ・フレール社」の紅茶『TOKYO IN LOVE®』を期間中限定でご用意

同期間中限定!フランス老舗紅茶ブランド「マリアージュ・フレール社」の“IN LOVE”コレクションより『TOKYO IN LOVE®』をお楽しみいただけます。

『TOKYO IN LOVE®』が注がれたティーカップは魅惑的な淡いブルーの水色に彩られます。マリアージュ・フレールの“IN LOVE”コレクションのシンボルであるバラの花びらが、優美なブルーティーに気品ある甘みをもたらします。

マリアージュ・フレール社とは?

1660年頃、ルイ14世の下、貿易に従事したマリアージュ家のニコラス・マリアージュと、ピエール・マリアージュの兄弟が築き上げたフランス貿易は、マリアージュ家が代々香辛料や茶類の貿易に関わりました。そして、1854年にアンリ・マリアージュ、エドワール・マリアージュ兄弟がフランス最初の茶類輸入業者「マリアージュ・フレール社」をパリに設立。現在もパリのお店には500種類以上のお茶があり、特にフレーバーティーの「マルコポーロ」が有名です。



▲イメージ画像

<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】 朝食 7:00～10:00(L.O 9:30)

喫茶 10:00～20:00(L.O 19:00)

※最新の営業時間はホテル公式HPをご確認ください。

【席数】 約70席

【定休日】 無休 ※年末年始を除く

【電話番号】 052-861-7874

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

【料金】 3,850円～ ※消費税込・サービス料15%別

