

お客様毎のテーブルごとに「人魚姫」の世界を創り上げた“NO密”卓上スイーツパーティー！

『プリンセスマーメイド～MUSICALS UNDER THE SEA～』開催

期間：2021年6月10日（木）～8月31日（火）の特定日

場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA / 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：愛知県名古屋市中区昭和区八事本町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、2021年6月10日（木）～8月31日（火）の期間中特定日、“安心・安全”に楽しめるように卓上におかわり自由のスイーツを並べる形式でご提供する『プリンセスマーメイド～MUSICALS UNDER THE SEA～』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



童話『人魚姫』の世界を表現 海底のお城で開催される音楽会をテーマにしたスイーツ達

童話「人魚姫」がテーマの本企画は、6人姉妹の末娘の人魚姫が15歳のバースデーに、海底のお城でマーメイドや海の仲間達と音楽会を開催している楽しい雰囲気を楽しむスイーツ・空間で演出。今にも美しい声で歌いだしそうなプリンセスマーメイドをイメージしたドレスケーキや、海の仲間達をモチーフにしたアイシングクッキー、マフィンケーキなど、パステルカラーを基調とした可愛いスイーツが勢ぞろい。パイン・オレンジ・マンゴーの果汁を使用したクリームをサンドしたトロピカルな味わいに仕上げたホワイトオペラ～ピアノ～や、果汁感たっぷりのピーチジュレをのせたココナッツブラマンジェなど、夏に旬を迎える果実を使用した品々は、暑い時期に召し上がって頂きたいスイーツ。会場内は、海の底の音楽会さながらの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。

スイーツを独り占め！安心・安全・新感覚！“NO密”卓上スイーツ

お客様が“安心・安全”にスイーツをお楽しみいただけるよう、感染症対策の観点から“buffet台に取りに行く”デザートbuffetの提供方法ではなく、お客様毎のテーブル上に「人魚姫」の世界を創りあげ、自分だけの卓上スイーツを楽しめる形式に。おかわりはシェフやサービスマンが持ち回り提供させていただきます。buffet台にスイーツを取りに行くことなく、お席で食べ放題が楽しめる“NO密”卓上スイーツをお楽しみください。



◆◆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

『プリンセスマーメイド～ MUSICALS UNDER THE SEA ～』販売概要

◆販売期間:2021年6月10日(木)～8月31日(火)の期間中特定日

◆場所:3F / メゾン・ド・フルール

◆営業時間:平日 1部 11:00～12:30 2部 13:30～15:00 (全て90分制)

土日祝 1部 11:00～12:30 2部 13:30～15:00 3部 16:00～17:30 (全て90分制)

◆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、ドリンクをおかわり自由

・**FIRST DISH:** 冷製ブイヤベーススープ / ベジタブルキッシュ

・**AVANT DESSERT:** プリンセスマーメイドのドレスショートケーキ

・**DESSERT:** ホワイトオペラ～ピアノ～ / バニラモンブラン / マフィンケーキ～マーメイドテール～ / ピーチ & ココナッツ
ブラマンジェ / サンゴのシュークリーム / フロマージュムース～トランペット～ / ミックスベリームース
カシスギモーブ～オクトパス～ / 貝殻マカロン / ヨーグルトメレンゲ～踊る♪イソギンチャク～ / ブルージュ
レ～魔法の薬～ / 潮風のシェルマドレーヌ / カラフルドラジェ / 砂浜パannaコッタ～王子との出会い～ / ライ
チのムース～海の宝石～ / ヨーグルトのソルベ / アイシングクッキー～海の仲間たち～※おひとり様につ
き2枚 / ミックスベジタブルケーキサレ

・**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_mermaid_db



AVANT DESSERT

プリンセスマーメイド～ドレスショートケーキ～

ブーケをもったプリンセスをイメージしたドレスショートケーキ。
しっとり焼き上げた自家製スポンジに苺とたっぷりの生クリーム
をサンド。フリルをイメージして仕上げたドレスには、キラキラと輝
く銀粉とチョコレートを装飾し、華やかなホールケーキに仕上げま
した。 ※1～3名様分

▼写真は全てイメージ



▲マフィンケーキ～マーメイドテール～
ナッツとドライフルーツが入ったマフィ
ンケーキ。人魚のしっぽをイメージした
チョコレート装飾がポイント。



▲海をモチーフにしたデザート
砂浜パannaコッタ、レモン果汁を入れ
爽やかに仕上げたフロマージュブラン、
巻貝をイメージしたバニラモンブラン。



▲ピーチ & ココナッツブランマンジェ
果汁感たっぷりのピーチジュレをのせた
ココナッツブランマンジェは、旬の味を楽
しめる一品。



▲ホワイトオペラ～ピアノ～
パイン・オレンジ・マンゴーの果汁を
使用したクリームをサンドすることで
トロピカルな味わいに仕上げたオペラ。



▲アイシングクッキー～海の仲間たち～
巻貝・タツノオトシゴ・マーメイドデザイン
のアイシングクッキーは一つ一つ手作り。



▲イソギンチャク・サンゴ・貝殻の焼菓子
マカロンやメレンゲ、シュークリームで
海の生き物を表現。パステルカラーで
見た目も可愛く仕上げました。

『プリンセスマーメイド～MUSICALS UNDER THE SEA～』オプション概要

《スイーツだけじゃ物足りない方に！フードメニュー》

- ・天国に一番近い島で採れた天使エビの生春巻き スイートチリソース添え 2,200円
- ・タコのアヒージョサンゴ礁仕立て 竹炭パン添え 1,800円
- ・ポテトフライ 1,000円

※全て消費税・サービス料込

▼写真は全てイメージ画像



▲ 天国に一番近い島で採れた天使エビの生春巻き
イメージ画像



▲ タコのアヒージョサンゴ礁仕立て 竹炭パン添え
イメージ画像

<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:13:00～14:30

土日祝:1部 11:00～12:30 2部 13:30～15:00 3部 16:00～17:30

【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。

