

## PRESS RELEASE

2021年9月10日  
ニッコースタイル名古屋

### <開業1周年記念特別企画>

ピエール・エルメ・パリのスイーツ第2弾 東海地方初の期間限定デザート

## グラスデザート“クープ グラッセ サティーンヌ”登場

『ニッコースタイル名古屋』(所在地:愛知県名古屋市、総支配人:西 邦之)は、開業1周年を記念した特別企画の一環として、2021年7月より、大人気のマカロンを含めたピエール・エルメ・パリのティーセット“1st アニバーサリーティーセット”を提供しておりましたが、この度、第2弾として、東海地方で初めてピエール・エルメ・パリ 期間限定デザート“クープ グラッセ サティーンヌ”を10月31日(日)までの期間、Style Kitchen「Cafe & Bar」にて提供しています。



期間限定デザート“クープ グラッセ サティーンヌ”

「クープ グラッセ」は、様々なフレーバーのソルベに、フルーツソースやジュレ、マカロンなどを組み合わせたグラスデザート。Style Kitchenでは、残暑が厳しい季節に爽やかなパッションフルーツとクリームチーズのソルベ、オレンジマーマレードを組み合わせた“サティーンヌ”を9月から2か月間、期間限定でご提供します。なめらかでフレッシュなクリームチーズのソルベと、オレンジとパッションフルーツの風味があいまって、ティータイムにぴったりな爽やかな味わいを楽しめます。さくさくしたクランブルが食感にアクセントを加え、一度食べ始めたらとまらない美味しさです。是非この機会に、ピエール・エルメ・パリのグラスデザート“クープ グラッセ”で、贅沢なひとときをお過ごしください。

## ピエール・エルメ・パリの“クーブ グラッセ”

### **Coupe Glacée Satine** クーブ グラッセ サティーンヌ

フレッシュオレンジ、パッションフルーツのソルベ、クリームチーズのソルベ、クランブル、クレームシャンティ、パッションフルーツ風味のチュイール、オレンジソース

#### **【グラスデザート“クーブ グラッセ サティーンヌ”提供概要】**

販売時期:2021年9月1日(水)~10月31日(日)

※期間中であっても販売予定数に達し次第、終了といたします。

販売店舗:ニッコースタイル名古屋 Style Kitchen「Cafe & Bar」(1階)

営業時間:11:00~18:00(ラストオーダー17:30)

料金:1,650円(消費税・サービス料込)

ご予約・お問合せ:Style Kitchen TEL. 052-433-2582(直通)

#### <プロフィール> ピエール・エルメ(Pierre Hermé)

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを授章。2016年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長としても活躍している。

「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドバイ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、バンコク、およびマカオなどに事業展開している。

#### **【新型コロナウイルスの感染予防対策について】**

ニッコースタイル名古屋では衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、店内の拭き取り消毒、スタッフ全員のマスク着用、店内の席の間隔を広く保つ、状況に応じて入店制限を行うなどの取り組みを行っております。当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについては公式サイトをご覧ください。

<https://nagoya.nikkostyle.jp/our-response-to-covid-19/>

#### **【ニッコースタイル名古屋 施設概要】**

開業: 2020年8月7日

所在地: 愛知県名古屋市中村区名駅5-20-13

延床面積: 約9,542㎡

階数: 14階(13階を除く)

客室数: 191室

施設: コミュニカルロビー、オールデイダイニング、バーラウンジ、DJブース・フィットネスジム

アクセス: JR・近鉄・名鉄・市営地下鉄「名古屋駅」より徒歩10分・タクシーで4分

公式サイト: <https://www.nagoya.nikkostyle.jp>

### <Nikko Style とは>

文化、健康、環境に対する関心が高く、ホテル滞在にも新しい体験を求めるお客様をターゲットとしたライフスタイルホテルブランド。地域の食材にこだわった料理や音楽、アートを通じて、ホテルゲストや地元の人々が集まり、つながる場所を提供するホテルです。

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ニッコースタイル名古屋	広報担当 伊藤・広光・鎌谷・西
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 5 - 20 - 13	
TEL: 052-211-8263 FAX: 052 - 211 - 8265 E-mail:marketing@nagoya.nikkostyle.jp	
一般のお客様からのお問い合わせ先	
ニッコースタイル名古屋 TEL: 052-211-8050(代表)	