



nikko Style
nagoya

PRESS RELEASE

2022年8月26日

ニッコースタイル名古屋



“秋色”のパフェが月替わりで登場

～ 9月はイチジクと洋梨、10月は栗とカボチャ

美しさとストーリー性で、楽しみ広がる stylish なパフェ ～

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、1階「style kitchen Cafe & Bar」において、2022年9月1日(木)～30日(金)および10月1日(土)～31日(月)の期間、月替わりで季節の味覚を取り入れたパフェをご提供します。



9月限定 「-Jyuku-」



10月限定 「モルゲンロート」

9月1日～30日：「-Jyuku-」(イチジクと洋梨のパフェ)

「-Jyuku-」は季節の果実であるイチジクと洋梨を用い、10段以上の層が織りなす味わいと調和の妙に、初秋にふさわしいシックな彩りが特徴的なパフェです。名称はイチジクの漢字表記のひとつである「一熟」から考案しました。なお愛知県は全国でも有数のイチジクの産地で、当パフェにも県産品を使用します。



グラスには下から、イチジクのジュレ・赤ワインソース・イチジクのコンポート・クレームシャンティ・メープルアイス・グラノーラ・洋梨のシロップ煮を細かく重ねます。果実の酸味とジューシーさ、クリームのコクとなめらかさが絶妙なバランスを生み、シロップにはスパイスのニュアンスが香り、大人好みの味わいです。

パフェのトップには、プレミアム生クリームソフトとして知られる「クレミア」をあしらいました。、まだ暑さが残るこの時季にひんやりと心地よく、リッチな味わいが一口目から幸福な気分へといざないます。ココア味のラングドシャとイチジクのセックは、味のアクセントとともにパフェ全体の彩りを引き締めます。

美しい色彩の断面のほか、まるでレースのように端正にグラスの縁を飾るイチジクのスライスなど、美しいルックスにも心が躍るパフェです。

10月1日～31日：「モルゲンロート」(栗とカボチャのパフェ)

(実際の紅葉時期のモルゲンロート)



「モルゲンロート」とは、早朝に昇りはじめた太陽の光に照らされて山肌が赤く染まる現象のことで、その幻想的な雰囲気から、山が最も美しい瞬間とも言われています。10月限定のパフェ「モルゲンロート」は、チュイールを境に上下を分けた立体的な構造を生かし、秋の小話に仕立てたユニークなスイーツです。

グラスから上は、秋深まる山里をイメージしており、仲良しの兄妹が希望の夜明けを待っています。ソフトクリームのクレミアやマロンクリームで山里を、カボチャのチュイールやココアパウダーで秋の気配を、ガナッシュでくるんだ2色のマロンが兄妹を表現しています。

グラスの中は、ふたりが見つめる美しい山をイメージしており、底の三角の形状は山の峰、兄妹がひみつの湖のほとりから、水面に映る山を眺める様子を表しています。

グラスには下から、ライスパフ・グラノーラ・マシュマロにカシスのソース・クレームシャンティ・ほうじ茶アイスを重ねています。秋の味覚である、ほっくりとしたカボチャのシロップ煮と栗の渋皮煮も入り、食べ応えのある内容です。カシスソースは茜さす山肌や紅葉を演出するのみならず、爽やかな味が甘さにアクセントを添えます。

パフェを召し上がりながら、マロン兄妹の会話に想像を膨らませたり、紅葉時期のお出かけプランを立てるひと時をお過ごしください。

【提供概要（共通）】

提供場所： ニッコースタイル名古屋 1階「style kitchen Cafe & Bar」

提供時間： 11：30～21：30（ラストオーダー20：30）

※日曜のみ 11：30～18：00（ラストオーダー17：30）

料 金： 各 1,700 円（消費税・サービス料込み）

*17：30 までのティータイム限定で「ドリンクセット」を用意しています。

300 円の追加料金でコーヒーまたは紅茶、350 円でカフェオレを付けることができます。

お客様からのお問い合わせ： style kitchen Tel: 052 - 433 - 2582

【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について

ニッコースタイル名古屋は、コーヒーと音楽にこだわった唯一無二のライフスタイルホテルとして、2020年8月7日に開業いたしました。

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、つながる場を提供することをブランドの世界観とし、付帯施設として、コミュニティロビー、オールデイダイニング、カフェ・バー、DJ ブース、フィットネスジムを設置しております。

正方形で 30 m²の広さを有する客室は仕切りを設けないことで、ゆったりとしたリビングスペースを実現し、くつろぎや癒しにこだわりました。また館内の随所に有松絞りをはじめとした名古屋の伝統工芸をモダンに取り入れており、地域に根付いてきた文化を感じていただけます。

<Nikko Style とは>

ニッコースタイルは、文化・健康・環境に強い関心を持ち、新しい体験・気づき・発見を求めお客様に対して、ホテルに「泊まる」からホテルで「過ごす」という体験に誘います。また、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 津坂・中嶋・柳・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 - 8133 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）	