



nikko Style
nagoya

PRESS RELEASE

2023年4月10日
ニッコースタイル名古屋

『**苺スイーツフェア**』を開催
“**高貴と可憐**” 2種類の苺スイーツを提供 ～ パフェとパブロバ ～
提供期間：2023年4月10日(月)～5月7日(日)

ニッコースタイル名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区、総支配人:西 邦之)は、本日2023年4月10日(月)から5月7日(日)まで、1階の「style kitchen Cafe & Bar(以下「Cafe & Bar」)」にて『苺スイーツフェア』を開催いたします。約1か月余りの期間中、真紅に輝くみずみずしい苺を用いた2種類のスイーツをご提供します。

春本番を迎え、満を持して春スイーツの大本命・苺スイーツが「Cafe & Bar」に登場します。ラインアップには、贅沢気分を満喫できる恒例の「パフェ」に加え、“雲の上のスイーツ”「パブロバ」をセレクトいたしました。甘酸っぱい苺にバラ紅茶が香り、高貴でノブールな雰囲気とともに大人好みに仕上げたパフェと、メレンゲの軽快な食感に苺のフレッシュさが合い、可憐でキュートなルックスのパブロバ。それぞれフォトジェニックな魅力とともに出色の味で、心と舌を魅了するスイーツです。



苺とバラのパフェ ～苺いちえ～



苺のパブロバ ～Strawberry Circus～

『苺とバラのパフェ ～苺いちえ～』

料金： 2,300 円（消費税・サービス料込）

「苺」と「この春だけの運命的な出会い」とを掛け合わせ『苺いちえ』と名付けたパフェは、苺とバラという組み合わせ自体も実に新鮮です。

たっぷり絞ったプレミアムソフトクリームと、幾重にもあしらった苺のスライス、シンボリックなバラ紅茶のメレンゲが目線をくぎ付けにするほか、ちょこんと乗ったバラの可愛らしさや、グラスの中から覗く美味しさの層が心をくすぐります。



食べ進めるほどに様々な味に出合えることが魅力のパフェ。ロールケーキやアイス、ソースなどバラエティに富む苺の味の層に加え、チーズクリームやココアのチュイールなどが味のアクセントとなりパフェ全体のバランスを整えます。最下層はアロマティックで爽やかな「バラ紅茶の白ワインジュレ」で、最後のひと口まで美味しく楽しめる工夫が凝らされています。さらに、果実味あふれる苺ソースを別に添えてご提供します。

プレミアムソフトクリーム「クレミア」 / バラ紅茶メレンゲ / フレッシュ苺 / 苺クリーム / 苺ロールケーキ / チョコレートチップ / チーズクリーム / ココアのチュイール / 苺のアイスクリーム / 苺のソース / チョコレートクランチ / バラ紅茶と白ワインのジュレ
(別添え) 苺のソース (飾り) 小さなバラ、ミント

『苺のパブロバ ～Strawberry Circus (ストロベリー・サーカス)～』

料金： 1,800 円（消費税・サービス料込）

ニュージーランドやイギリスで親しまれている「パブロバ」は、焼き上げたメレンゲをベースにクリームやフルーツを合わせた洋菓子です。一番の魅力は、何ととってもメレンゲの、まるで雲を食べているかのような軽やかさ。ケーキに比べカロリーは抑え目なのが嬉しいスイーツです。



『Strawberry Circus』の名称は、まるでサーカスのテントを思わせる、苺と土台のメレンゲが成すふんわりとしたフォルムと、別添えのソースによる“味変”を含む多彩な味に由来します。口どけの良い絶妙な食感に仕上げたメレンゲに苺のアイスクリームや苺のソースのほか、ホイップクリームをブレンドしたチーズクリームを合わせ、トップに真っ赤な大粒の苺をあしらいました。

ほんのり温かい別添えのブリュレソースをかければ、苺のアイスクリームが程よく溶けて、また別格の美味しさを楽しむことができます。

フレッシュ苺 / ブルーベリー / メレンゲ(一部を苺パウダーで着色) / 苺クリーム / チーズクリーム / 苺のアイスクリーム
(別添え) ブリュレソース (飾り) ミントの葉、小さなお花

【共通情報】

提供期間：2023年4月10日(月)～5月7日(日)

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：11:30～20:30 ※日曜は11:30～17:00

<お得なドリンクセット>

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 円でカフェラテを付けることができます。

■ ご予約・お客様からのお問い合わせ先 style kitchen TEL: 052 - 433 - 2582 (直通)

■ ホテル公式サイト style kitchen Cafe & Bar <https://nagoya.nikkostyle.jp/cafe-and-bar/>

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 | 広報担当：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) 公式サイト: <https://nagoya.nikkostyle.jp>