



nikko Style
nagoya

PRESS RELEASE

2023年11月29日
ニッコースタイル名古屋

優しい甘さにコク、酸味のバランスが絶妙な、美しきパフェ！

『さつまいもとチーズのパフェ』を提供

提供期間：2023年12月1日(金)～12月31日(日)

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)では、2023年12月1日(金)から12月31日(日)までの期間、「style kitchen Cafe & Bar」にて『さつまいもとチーズのパフェ』を提供いたします。



『さつまいもとチーズのパフェ』

左：ハーフサイズ(1,200円) 右：レギュラーサイズ(2,000円)

「style kitchen Cafe & Bar」で毎月展開しているパフェは、昨今のパフェブームの後押しもあり、高い支持を得てきました。「さつまいも」と「チーズ」という組み合わせにより、旬の味覚と寒い季節に舌が求めるコクとが融合したパフェが、2023年のラストを飾ります。

当パフェはキャラメリゼしたさつまいもに、ダイスカットした蒸しさつまいも、紫芋と安納芋の 2 種類のアイスクリームなどで充実した「お芋感」をお楽しみいただけ、チーズケーキやチーズクリームのコクと程よい塩味が、お芋の優しい甘さによく合います。さらにクレミアソフトクリームやブリュレクリーム、キャラメルソースのリッチな甘さが、味わう人の幸福感を高めます。中間層のグラノーラの軽い食感やフランボワーズソースの酸味が甘さ疲れを防ぎ、最下層をりんごのゼリーにすることで爽やかな食後感に仕上げています。

真紅のソースや紫色のアイスクリームをはじめ、さまざまな味わいの層が織り成す色合いの美しさや、シンボリックなさつまいものチップスのフォルム、エディブルフラワーのあしらいの可愛らしさなど、美的センスも際立つ一品です。

普段より忙しい年の瀬のくつろぎの時間に、ご自身に贈るご褒美スイーツとしておすすめの『さつまいもとチーズのパフェ』は、大晦日までお楽しみいただけます。

■ 『さつまいもとチーズのパフェ』 構成要素 (グラス下部から上に)

りんごのゼリー / フランボワーズソース / チーズクリーム / 紫芋のアイスクリーム /
安納芋のアイスクリーム / ブリュレクリーム / グラノーラ / フランボワーズソース / ブリュレクリーム /
さつまいもダイス / キャラメルソース / プレミアム生クリームソフト「クレミア」 / チーズケーキ /
フローズンフランボワーズ / さつまいものキャラメリゼ / サツマイモのチップス / フレッシュミント /
エディブルフラワー

【『さつまいもとチーズのパフェ』 提供概要】

提供期間： 2023 年 12 月 1 日(金)～12 月 31 日(日)

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

提供時間： 11:30～17:30 ※日曜日は 11:00～17:00

料 金： レギュラーサイズ 2,000 円 / ハーフサイズ 1,200 円

<お得なドリンクセット>

320 円の追加料金でコーヒーまたは紅茶、370 円でカフェラテを付けることができます。

※上記料金には消費税・サービス料を含みます。

■ ご予約・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、コミュニアルロビー、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㎡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。

世界最大の旅行プラットフォーム「Tripadvisor®」の「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト ホテル」日本国内「ベストホテル部門」に、2022年・2023年の連続かつ愛知県内のホテルとして唯一選出されています。



<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： 中嶋・安部・柳・西
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅 5-20-13	
TEL: 052-211-8263 FAX: 052-211-8265 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)	
公式サイト: https://nagoya.nikkostyle.jp	