NEWS RELEASE

Prince Hotel

2018年7 月

ジェラートにリキュールをかける大人のパルフェ

名古屋プリンスホテル スカイタワー
地上 140 メートルからの開放的な眺望と共に味わう
「眺(ちょう)～(しめ)パルフェ」を販売

【期間】2018 年 7 月 30 日(月)より

名古屋プリンスホテル スカイタワー(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町 4-60-12、支配人:神田 泰寿)は、夏にピッタリなジェラートを使った「パルフェとドリンクのセット」を 2018 年 7 月 30 日(月)より「Sky Dining 天空」にて販売いたします。

お仕事帰りの会社員やカップル、女性グループがお食事やお酒をお召しあがりいただいた後のとして、地上 140 メートル 31 階にある「Sky Dining 天空」の眺望を眺めながらゆっくりとのスイーツをお楽しみいただけるよう 9:00P.M.～12:00MID.の時間帯にお飲みものとジェラートに 3 種のリキュールをかけて楽しむパルフェ ～サルーテ ラッフィナート～ をセットでご提供いたします。ジェラートは 10 種の中からお好きな 3 種類をお選びいただけます。また、お好きなジェラートで作る夜景をイメージしたオリジナルのパルフェ ～オーシャン ド ルミエール～は、夏の夜空に輝く星をイメージした飾りや別添えのパッションフルーツソースをかけてお召しあがりいただきます。お食事、お酒を飲んだ後は当ホテルのバーでパルフェと共に煌めく夜景をお楽しみください。

パルフェ ～サルーテ ラッフィナート～(お洒落な乾杯)
(お好きなジェラート 3 種類×リキュール 3 種類)

シチリア産塩ミルク×ヒプノテック

バジルジェラート×オリーブオイル

パルフェ ～サルーテ ラッフィナート～

【提供期間】2018 年 7 月 30 日(月)より
【時　　間】9:00P.M.～12:00MID.
【内　　容】パルフェ～ サルーテ ラッフィナート ～＋1 ドリンク
【料　　金】¥1,800(サービス料別)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
名古屋プリンスホテル スカイタワー　事業戦略
TEL：052-756-3104　　FAX：052-565-6111
https://www.princehotels.co.jp/nagoya/

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

3 種のリキュール

①ヒプノテック

②サンジェルマン

③マルティーニ・ドライ

※バジルのジェラートにはエキストラヴァージンオリーブオイルもおススメです。

〆パルフェ ～オーシャン ド ルミエール～

【提供期間】2018 年 7 月 30 日(月)より
【時　　間】9:00P.M.～12:00MID.
【料　　金】¥1,500（サービス料別）

お好みで選べる 3 種のジェラートと軽い食感のエスプーマを添えた、食後の〆として楽しめるパフェに仕上げました。
夜景をイメージし、グラスの中にも光の海原(オーシャン ド ルミエール)を感じられるよう輝くトッピングが散りばめられています。

〆パルフェ～オーシャン ド ルミエール～

「Sky Dining 天空」からの眺望

「Sky Dining 天空」概要

【席　　数】110 席(一般席 90 席、個室 10 席、バー10 席)
【場　　所】31 階
【営業時間】バー　5:30P.M. ～ 12:00MID. (ラストオーダー フード 11:00P.M./ドリンク 11:30P.M.)

※料金には消費税が含まれております。
※特定原材料 7 品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。

【お客さまからのご予約・お問合せ先】052-756-3102(レストラン予約直通)