

2024年1月

日頃のご褒美に味わう毎週金曜日限定のいちご尽くしのひと時

名古屋プリンスホテル スカイトワー

栽培時の二酸化炭素（CO2）排出量がゼロで環境に優しいいちごや愛知の新品種を使用  
ストロベリーコース「Starry Strawberry Night」を開催

期間:2024年1月19日(金)～3月29日(金)

名古屋プリンスホテル スカイトワー(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町 4-60-12、総支配人:春山 新悟)は、ホテル31階「Sky Dining 天空」にて、2024年1月19日(金)から3月29日(金)までの毎週金曜日限定で旬のいちごを味わい尽くせるコース「Starry Strawberry Night」を販売いたします。

今年はスイーツbuffetとアフタヌーンティーに加え、大人な雰囲気の空間でいちごを堪能できる「Starry Strawberry Night」コースをご用意。ビタミンCの宝庫とも言われているいちごは、日頃のご褒美にぴったり。最初に提供するいちご3種の食べ比べはプランターに見立てており、まるでいちご狩りをしているかのような気分を味わえる一品。パティシエ渾身のメインデザートは、見た目にも華やかな大きないちごのムースをはじめ、いちご尽くしの多彩なスイーツをお楽しみいただけます。またいちごの品種にもこだわり、工場の再生可能エネルギーを活用したカーボンニュートラルで化学農薬を使わない環境にやさしいいちご「いなベリー」(生産:豊田合成株式会社)や、愛知生まれの新品種で果実が大きい「愛さらり」、「ゆめのか」「章姫」を使用いたします。地上31階にあるバーカウンターから目の前に広がる煌めく夜景を望みながら、旬のいちごを使ったスイーツを多彩なメニューでご提供いたします。



ストロベリーコース「Starry Strawberry Night」



バーカウンターでご自身のご褒美にいちごを堪能

## ストロベリーコース「Starry Strawberry Night」概要

【期間】 2024年1月19日(金)～3月29日(金)

【料金】 おとな1名さま ¥6,500

【時間】 5:30P.M.～9:30P.M.(L.O.8:00P.M.)

【お問合せ】 TEL:052-756-3102(受付時間 9:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には消費税・サービス料(13%)が含まれております。 ※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。 ※3日前までのご予約制です。 ※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。

◎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 スカイトワー 広報担当  
TEL:052-756-3103 FAX:052-565-6111  
<https://www.princehotels.co.jp/nagoya/>

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## メニュー

・ウェルカムドリンク ロゼスパークリングワイン、または  
おすすめカクテル(ノンアルコール可)

・いちご食べ比べ3種 プランター仕立て  
土に見立てたそばろ状クッキーと、その下にあるプリンも  
お召しあがりいただけます。

・生ハムいちごサラダ  
別添えのいちごドレッシングで味変もお楽しみいただけます。

・フレージー  
(フランス語でいちごをフリーズと呼ぶことから、  
フリーズとスムージーを掛け合わせた造語)  
いなべリーの甘さを引き出したフレッシュなドリンク。

・いちご尽くしのメインデザート

①大きないちごムース(プレート中央)  
スプーンを入れると中からいちごのソースがとろり。  
写真左手前から時計回りに

②いちごフラン  
モチモチ食感のフランス伝統の焼き菓子。

③いちごソルベ

④いちごのパータフィロ包み  
パータフィロとはトウモロコシの粉と小麦粉で作った極薄の  
パイ生地で、パリパリ食感も楽しめる甘じょっぱいお菓子。

⑤いちごアイス

⑥いちご飴  
ジューシーなゆめのかに、黒胡椒をピリッと効かせた飴を  
かけて果肉のフレッシュ感と飴のパリパリ感を味わえます。

・紅茶



いちご食べ比べ3種 プランター仕立て



生ハムいちごサラダ



いちご尽くしのメインデザート・フレージー