



SIR WINSTON HOTEL

報道関係者各位



2018年5月31日
サーウィンストンホテル

フワフワ練乳氷とモコモコわたあめのマリアージュ 『和かき氷』・『フルーツかき氷』販売

販売期間： 2018年6月8日(金)～8月31日(金) 場所：サーウィンストンホテル 「W Cafe」

ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、サーウィンストンホテル(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36 総支配人：伊藤茂浩)。

ホテル内のカフェラウンジ「W Cafe」では、西尾抹茶を使用した「和かき氷」と、期間で異なったフルーツを味わうことができる「フルーツかき氷」を2018年6月8日(金)～8月31日(金)まで販売いたします。モコモコのわたあめに特製ソースを注ぐと、まるで見た目も涼しげな雪が溶けていくように、中からフワフワな練乳氷がお目見え。夏を涼しく楽しむ為の、ホテルメイドのかき氷の登場です。



<店舗概要>

吹き抜けの空間、非日常を演出するエレガントなシャンデリアなどの装飾品と、ゆったりとしたお席で「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」をコンセプトにアフタヌーンティーや軽食などお楽しみいただけるカフェラウンジ。

【場所】1F/カフェラウンジ「W Café」

【営業時間】10:00～19:00(L.O. 18:30)

【電話番号】052-861-7901

【HP】<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/wcafe/>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◇

サーウィンストンホテル PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：島田/黒瀬/大矢
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇ホテルに関するお問合せ先◇◇

サーウィンストンホテル 広報担当：石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『和かき氷』・『フルーツかき氷』販売

【販売期間】2018年6月8日(金)～8月31日(金)

【料金】1,000円(1ドリンクセット 1,500円 / コーヒー・紅茶フリードリンクセット(1時間制) 1,800円)

※消費税・サービス料(12%)別

●和かき氷



▲西尾抹茶を使用したかき氷

【西尾抹茶かき氷】

販売期間:6月8日(金)～8月31日(金)

わたあめに西尾抹茶を使用した特製ソースを注ぐと、中から練乳氷と栗・白玉・寒天・小豆がお目見え。ほろ苦い抹茶ソースとわたあめの甘さにより、大人の上品な味わいに仕上げました。

●フルーツかき氷(■6月8日(金)～ / ■7月14日(土)～で販売内容が異なります)



▲3種のベリーをふんだんに使用したかき氷

【3種のベリーかき氷】

販売期間:6月8日(金)～7月20日(金)

夏の前半は、ストロベリー・ラズベリー・ブルーベリーを使用したかき氷をご提供。ピンクのグラデーションわたあめの上には、苺のパウダーをあしらい、ミックスベリーのソースをかけてお召し上がりいただきます。

練乳氷と相性抜群な、至極の味わいをお楽しみ下さい。



▲マンゴーを使用したトロピカルなかき氷

【トロピカルマンゴーかき氷】

販売期間:7月21日(土)～8月31日(金)

夏の後半は、この時期に一番おいしいマンゴーを選定し贅沢に使用したかき氷をご提供。

黄色のグラデーションわたあめの上から濃厚なマンゴーソースをかけてお召し上がりいただきます。

マンゴーをふんだんに使用することで、暑い夏に心躍るような一品に。

●ドリンクメニューも充実!

フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」が扱う35か国500種類以上の紅茶から、かき氷に合わせて香り高い紅茶やフレーバードティーをセレクト。その他、コーヒー等も含めて20種類以上をご用意。

