

ANA クラウンプラザホテル福岡

人気のデザートビュッフェが品数も充実し、毎週末も開催

「ぶどうづくしデザートビュッフェ」開催

ANA クラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区 総支配人原めぐみ)では、下記日程においてロビーラウンジ「ぶどうづくしデザートビュッフェ」を開催いたします。

月に一度旬のフルーツを使用して開催しているデザートビュッフェが、フランスの有名菓子店でシェフを務めた新総料理長ヴァンソン ガドー監修のもと、品数も充実しさらにパワーアップ。ハロウインのデコレーションが施されたぶどうや洋ナシなど旬のフルーツを使ったスイーツは、思わず写真を撮りたくなるかわいさです。また、開催日も毎週日曜日が追加となりましたので、週末のご褒美スイーツとしてもぜひご利用ください。



【ぶどうづくしデザートビュッフェ 概要】

- 開催日時 : 2017年10月1日(日)・8日(日)・10日(火)・15日(日)・22日(日)・29日(日)
3:00pm~5:00pm ご利用時間 120分
※10月10日(火)のみ【1部】1:30pm~3:30pm 【2部】4:00pm~6:00pm
- 料金 : 大人¥2,700 子供¥1,350 ※料金はサービス料込・税金別
- 開催場所 : 1F ロビーラウンジ
- メニュー内容 : ぶどうのショートケーキ・マスカットのロールケーキ・レーズンパウンドケーキ・マロンパイ・洋ナシとぶどうのパイ・赤ブドウのベリーヌ・キャラメルシュークリーム・かぼちゃのパンプリン・ハロウィンピザ・生ハムとグリッシーニ・ジャックオーランタンのグラタン 等 計47品

サンドウィッチやピザ・パスタなど軽食メニューも充実のラインナップ。
解放感あふれるくつろぎのロビーラウンジで、贅沢なティータイムをお過ごしください。



※写真は前回開催時



【ヴァンソン・ガドー(Vincent Gadaud) プロフィール】

- フランス コレーズ県テュール(Tulle, Corrèze)出身。
- 2003年 Lycée Hôtelier TOULOUSE 卒業。
フランスにおける国家資格 BTS Hôtelier を取得。
- 2006年 Ladurée restaurant(パリ)ノスーシェフ
- 2007年 Le Champs Elysées Plaza(パリ)ノヘッドシェフ
- 2008年 Ladurée restaurant(日本・銀座、日本橋三越)ノシェフ(ラデュレ日本初出店)
- 2010年 Ladurée restaurant(イギリス)ノシェフ
- 2014年 Café Coco(クウェート)ノエグゼクティブシェフ
- 2014年 セントレジスホテル大阪「ル ドール」ノヘッドシェフ

【リリースに関するお問い合わせ先】

ANAクラウンプラザホテル福岡 マーケティング & PR 國房 裕代
TEL : 092-472-7767 FAX: 092-472-7705
E-mail : hiroyo.kunifusa@anacrowneplaza-fukuoka.jp