

ワイン&ビストロ「Bistro W 東京四谷」 4人のシェフが贈る『こだわりのスイーツフェア』1/4～開催

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する、『Bistro W 東京四谷』（東京都新宿区四谷3-14-1 ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷1F TEL：03-5360-1078）は、2016年1月4日より、4人のシェフが腕を競い合って完成させた“こだわりのスイーツフェア”を開催いたします。それぞれ単品でお楽しみいただけるほか、4つの味が一度に味わえる盛り合わせもご用意しております。手作りのこだわりスイーツがゆったりとしたティータイムを優雅に演出させていただきます。

4人のシェフが贈る
こだわりのスイーツフェア

有田シェフこだわりの
**あま〜い
チーズケーキ**
500円（税別）

安孫子シェフこだわりの
なめらかプリン
500円（税別）

津田シェフこだわりの
大人のティラミス
500円（税別）

永山シェフこだわりの
**生チョコ風
ガトーショコラ**
500円（税別）

チーフ 滑川
寺元

アンサンブルは4種類のこだわりスイーツと
17:00までのコーヒー・紅茶おかわりも
ご利用できてとってもお得です！
誰のスイーツがお気に入りだったかぜひ教えて
ください。

Bistro W シェフのデザートアンサンブル
コーヒー・紅茶おかわり自由
(セルフサービス) **1380円（税別）**

【4人のシェフが贈る こだわりのスイーツフェア 概要】

ホテルのシェフが「手作りのこだわりスイーツを作り、競い合ったら…」と企画したプロジェクト。それぞれのこだわりが表現されたらお子様にも喜ばれるものから洋酒がきいた大人のスイーツまで十人十色のスイーツが完成いたしました。一番のオススメは、4つのスイーツが一度に味わえる盛り合わせ。コーヒー・紅茶もついておりますので、のんびりと贅沢にティータイムをお楽しみいただけます。

■フェア名 4人のシェフが贈る こだわりのスイーツフェア

■提供時間 カフェタイム 14:30～17:00

■価格 ・Bistro W シェフのデザートアンサンブル 1380円
コーヒー・紅茶付き（おかわり自由）
<単品は各500円>

- ・有田シェフこだわりのあま〜いチーズケーキ
 - ・安孫子シェフこだわりのなめらかプリン
 - ・津田シェフこだわりの大人のティラミス
 - ・永山シェフこだわりの生チョコ風ガトーショコラ
- ※価格はすべて税別

■提供期間 2016年1月4日（月）～

■お問合せ 「Bistro W 東京四谷」

電話：03-5360-1078



【Bistro W 東京四谷 店舗概要】

“ちょっぴり洒落たワインレストラン”

明るいインテリアで楽しいひと時を、リーズナブルに・・・

住所：東京都新宿区四谷3-14-1

ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷1階

交通：地下鉄丸の内線四谷三丁目駅 徒歩2分

電話：03-5360-1078 支配人：笠本

営業時間：モーニング7:00～10:00

ランチ 11:30～14:30

カフェ 14:30～17:00

ディナー 17:00～22:30

定休日：年中無休 席数：着席88名

URL：http://musshu.jp/store/w-tokyoyotsuya_top.html



【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「Bistro W 東京四谷」支配人・笠本 TEL 03-5360-1078