



THE STRINGS HOTEL

NAGOYA

報道関係者各位

2016年 9月23日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

ストリングス ホテル 名古屋で過ごすワンランク上のラグジュアリークリスマス

## 『ANGEL MAGIC CHRISTMAS ~天使からの贈り物~』開催

販売期間： 2016年12月1日(木)～12月25日(日) ※23日～25日スペシャルメニュー

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、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、ストリングス ホテル 名古屋。

ホテル内の趣きの異なる5つのレストラン、カフェ

- イタリアンダイニング「ジリオン」
- NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」
- ブッフェレストラン「シェフズライブキッチン」
- オールデイ・アフタヌーンティーラウンジ&バー「ニューヨークラウンジby THE STRINGS」
- 鉄板焼「匠」

では、様々なスタイルで楽しめるクリスマスフェア『ANGEL MAGIC CHRISTMAS』を12月1日(木)～25日(日)まで各店舗で開催いたします。※23日～25日はクリスマス特別メニューとなります

普段使いから記念日、デートや女子会、接待や会食など様々なシーンでご利用頂けるレストラン、カフェでワンランク上のエアグジュアリーなクリスマスをお楽しみいただけます。



本件に関するお問合せ先

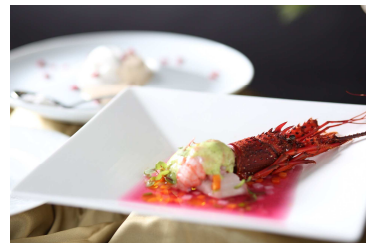
株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当: 岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル7F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-5464-0086 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

# GRAMERCY SUITE

開放感のある大きな窓から昼夜表情の異なる大聖堂を眺めながら楽しんでいただけるNYダイニング & カフェ「グラマシースイート」。ダイニングエリアでは、アラカルトから本格的なコース料理までお楽しみいただける他、カフェテリアでは話題のスイーツなどもご用意。クリスマスシーズンは女性に嬉しいヘルシーで新鮮な季節野菜と高級食材を組み合わせた特別メニューを、ご提供します。



## 季節野菜と高級食材を楽しむ クリスマスディナーコース 概要

販売期間: 2016年12月23日(祝・金)~12月25日(日)

場所: 1F/NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」

営業時間: ランチタイム 11:00~15:00(L.O.14:00)

ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)

電話番号: 052-589-0577(代表)

定休日: 不定休

HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>

料金: 税金、サービス料(12%)別

### 【クリスマス ディナーコース内容】

13,000円

乾杯酒

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル

スコッチ・サーモンのパベ キャビアと金箔 冬野菜をクリスマス・リースに

鶏コンソメのエスプーマ フォアグラのパルフェ 白トリュフ・オイル・パウダー・スノー仕立て

姫伊勢海老とタラノボルシチ仕立て クリスマス・カラーの赤と緑のコントラストで

白の世界 52°C3時間低温調理の冬カブとビスキー

カブのピューレ クリスマス島の塩と共に

和牛ロース肉のソテー クリーミー・ポテト 根菜とベーコンのコンポート フィンランド風

イチゴとピスタチオのクリスマス・タルト 静寂な冬をイメージして

小菓子

パン

コーヒー



# zillion

Italian Dining

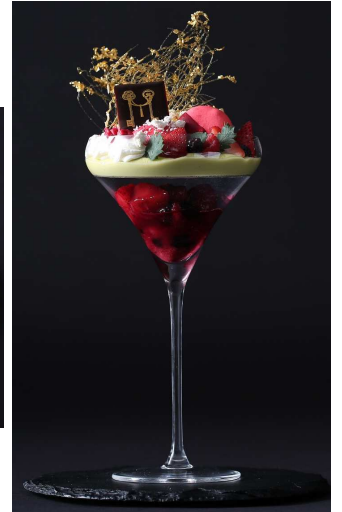
「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」のコンセプトのもと、新鮮な野菜やオリーブオイルをたっぷり使って優しい味に仕上げたニューヨークスタイルのヘルシーイタリアンダイニング。クリスマススペシャルディナーコースは世界三大珍味に加え、オマール海老と冬野菜のトマト煮や、雲丹とずわい蟹のカルボナーラ、寒平目とじゃがいものフリッタータ、黒毛和牛フィレ肉などの高級食材のメニューをご用意し、聖夜に彩りをそえます。また、ラウンジBarスペースでは、アンティパストとお酒をお楽しみいただけ、大人のご褒美パフェも販売いたします。



クリスマス ディナーコースイメージ



「大人のご褒美パフェ」  
クリスマススペシャル



## クリスマス スペシャル ディナーコース / 大人のご褒美パフェ クリスマススペシャル概要

販売期間: 2016年12月23日(祝・金)~12月25日(日)  
場所: 1F/ヘルシーイタリアンダイニング「ジリオン」  
営業時間: ランチタイム 11:00~15:00(L.O.14:00)  
ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)  
※大人のご褒美パフェは 11:00~22:00(L.O.21:00)まで12月1日~販売  
電話番号: 052-589-0577(代表)  
定休日: 不定休  
HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/index.html>  
料金: 税金、サービス料(12%)別



### 【クリスマス ディナーコース内容】 16,000円

乾杯酒 モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル

生ハムカッティング タスマニアマスタードと蜜柑を添えて

オマール海老と冬野菜のカポナータ キャビアとシャンパンビネガーのフォームをのせて

三河フルーツかぶのズッパ イベリコチョリソのアクセント

自家製タリオリーニ ペスカトーレピアンコ ういきょうの香り

ビーツのトルテッリ 薩摩芋とリコッタチーズを詰めて

寒平目とじゃがいものフリッタータ アンチョビのサルサ

南紀レモンのシャーベット

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ フレッシュトリュフをちりばめて 黒トリュフのソースとパウダー

紅玉りんごのクーブ

イタリア・ドモリショコラのスーヴレ 赤いハーブ香るフリュイルージュとシチリアピスタチオのムース  
エンジェルズフェザーをのせて

小菓子

コーヒー または 紅茶

### <大人のご褒美パフェ ~クリスマススペシャル~>

タヒチバニラとフリュイルージュのノエルパフェ 1,500円 / 黒トリュフとチョコレートの贅沢パフェ 1,500円

# Chef's Live Kitchen

“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに、出来立ての約50種類のお料理をライブ感あふれるスタイルで楽しめるbuffetレストラン『シェフズ ライブ キッチン』。旬の食材を五感で味わう『クリスマス ヘルシーbuffet』では、ファーストディッシュに「コラーゲンたっぷり 鱈とポテのクリームスープ タイム風味」、クリスマスリースやツリーにみたく「ごちそうリースサラダ」や「ピンチョスクリスマスツリー」、温製料理には「サーモンのパイ包み」「赤ワインで煮込んだビーフシチュー」などをご用意。クリスマスには欠かせない「ロースターキー」などの特別メニューも。お子様からご年配の方まで楽しんでいただけます。



▲コラーゲンたっぷり

鱈とポテのクリームスープ タイム風味



▲クリスマスbuffetイメージ



▲ごちそうリースサラダ



▲ピンチョスクリスマスツリー



▲サーモンのパイ包み焼き ショロンソース



▲クリスマス デザートコレクション

※料理写真はイメージです

## ～旬の食材を五感で味わう～「クリスマス ヘルシーbuffet」概要

販売期間：2016年12月1日(木)～12月25日(日)

場所：2F/buffetレストラン「シェフズライブキッチン」

営業時間：ランチbuffet(11:00～14:30 / 最終入店:13:00) ディナーbuffet(17:30～22:00 / 最終入店21:00)

電話番号：052-589-0577(代表)

URL：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive>

料金：※税金、サービス料(12%)別

■12/1～22 ランチ 平日 ¥3,390 / 土日祝 ¥3,803

■12/1～21 ディナー 平日 ¥4,795 / 土日祝 ¥5,209

■12/23～25 ランチ ¥3,969

■12/22～25 ディナー ¥5,374

ディナー(飲み放題付) ¥7,028 ※スパークリングワイン・赤白ワイン

ディナー(飲み放題付) ¥9,094 ※シャンパン・赤白ワイン

<オプション>9cmショートケーキ事前予約制 ¥2,100



<メニュー例> ※ランチ・ディナータイムによって提供するメニューが若干異なります。

**[ファーストディッシュ]**コラーゲンたっぷり 鱈とポテのクリームスープ タイム風味

**[サラダ]**・ごちそうリースサラダ ・冬野菜のローストサラダ 柚子味噌ソース・タンドリーチキンと彩り野菜のスパイシーサラダ・ほうれん草ときのこの冷製カルボナーラ サラダ仕立て

**[飯]**・カツロール(昼)・国産牛のすき焼き丼(夜)

**[前菜]**・ピンチョスクリスマスツリー・骨付きハムのカッティングサービス・ユリ根のブランマンジェ 鶏のそぼろ添え・フォアグラの茶碗蒸しトリュフソース(昼)・三河鶏まるごと蒸し 四川ピリ辛ソース(夜)

**[温製]**・赤ワインで煮込んだビーフシチュー なめらかなポテトと共に・赤魚と香味野菜の蒸し物 グリーンカレーソース・ジャンバラヤ・蝦夷鹿のロースト シャリアピンスタイル 黒胡椒の香る赤ワインソース(夜)・サーモンのパイ包み焼き ショロンソース(夜)・金目鯛の香草蒸し スパークリングワインのバターソース(夜)・シャンピニオンのクリームスープ ごぼうの香り

<クリスマス特別メニュー> ※12/22～25夜のみ提供

・ほぐしたタバとパイアの彩りサラダ・ロースターキー クランベリーソース・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み なめらかなポテトと共に・オマール海老のグリル アメリケーヌソース(タイムセール)

# NEW YORK LOUNGE

by the STRINGS

“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに展開するニューヨークラウンジ。オープン当初から人気の「アフタヌーンティー」。クリスマスシーズンは、ファーストディッシュの季節野菜のビューティースープから始まり、一口サイズのオールドブル4種や、特製スコーン、メインのティースタンドでは、クリスマスショートケーキのパフェやピスタチオとラズベリーのオペラ、ブルーベリーのエクレアなどご用意いたします。



## 「クリスマス アフタヌーンティー」概要

販売期間：2016年12月1日(木)～12月25日(日)

場所：1F/オールデイ・アフタヌーンティーラウンジ&バー  
「ニューヨークラウンジby THE STRINGS」

時間：10:00～22:00(L.O / 20:30)

電話番号：052-589-0577(代表)

URL：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/newyork>

料金：平日3,000円 土日祝3,450円 ※税金・サービス料12%

**<23~25日料金>**：5,000円

※乾杯酒 モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル付

### 【メニュー】

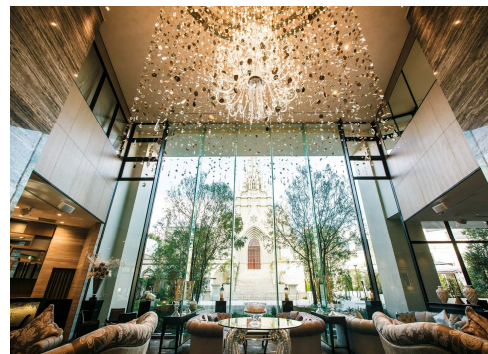
**ファーストディッシュ** 緑黄色野菜とフルーツのビューティースープ

**アミューズブッシュ** 本日のアミューズ4種(蕪とピーツのスープ/クリームチーズのスノーボール/エビのマリネチアシードジュレ/フォアグラアップルサンドタルト)

**特製スコーン** 抗酸化作用たっぷりおからクランベリースコーン/おからプレーンスコーン/クロテッド・クリーム/コンフィチュール2種(苺・マーマレード)

**ティースタンド** クリスマスショートケーキパフェ/季節のフルーツ盛り合わせ/ピスタチオとラズベリーのオペラ/ピンクグレープフルーツゼリー/ラズベリーマカロン/ブルーベリーのエクレア/ボンボンショコラ/カヌレド ボルドー

**ドリンク** コーヒー・紅茶など約30種類の中からおかわり自由



\* お飲み物はシンガポールの高級紅茶ブランドTWGの薫り高い紅茶や、挽きたてのコーヒーをご用意しています。



■アフタヌーンティーは季節の和スタイルもご用意しています。

平日：3,000円/土日祝3,450円

### 【メニュー】

本日のスープ

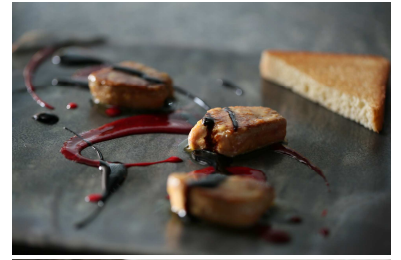
二の重 蕪とピーツのスープ/クリームチーズのスノーボール/フォアグラアップルサンドタルト/パテ・ド・カンパーニュ/エビのマリネチアシードジュレ

二の重 抹茶プリン/水まんじゅう/わらび餅/マカロンあずき・きなこ/手毬餅

三の重 おからプレーンスコーン/おからクランベリースコーン/クロテッドクリーム/コンフィチュール2種(苺ジャム・マーマレード)/栗きんとん



新感覚のヘルシー鉄板焼「匠」。「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演するシェフの経験と技によるヘルシーさを追求したオリーブオイルで調理する鉄板焼料理。炎に包まれたトマトフランベに始まり、新鮮な野菜や魚介類、オリジナルの「つけジュレ」で食べるお肉の味は至福の極み。クリスマスイメージしたオードブルや贅沢に伊勢海老を使用したコースをご用意しています。



## クリスマス特別ディナーコース 概要

販売期間：2016年12月23日(祝・金)～12月25日(日)

場所：1F/鉄板焼「匠」

営業時間：ランチタイム11:30～15:00(L.O.14:00)

ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)

※23日～25日は完全予約2部制 17時半～、20時半～の営業

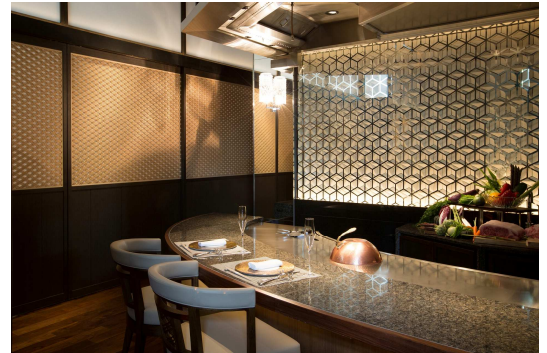
電話番号：052-589-0577(代表)

定休日：木曜日

URL:

<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/index.html>

料金：※税金・サービス料12%



### 【クリスマス特別ディナーコース内容】

25,000円

乾杯酒 グラスシャンパン (ルイロデレール)

ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

匠クリスマス特製ビネガーオードブル

鴨のフォアグラのソテー バルサミコソース

活 伊勢海老のグリル 西京味噌とクリームソース

料理長特選 和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ  
ーつけジュレでお召し上がりいただきますー  
「八丁味噌と黒にんにく」「胡麻と黒胡椒」「黒ポン酢」

本日の焼き野菜

匠特製ガーリックライスとカリカリ梅入りしらすと大葉の炒めご飯の食べ比べ

赤出汁と香の物

クリスマス特製デザート

コーヒー 又は 紅茶

※鉄板焼「匠」では四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、メニューを変更する場合がございますのでご了承くださいませ。お米は国産米を使用しております。