



THE STRINGS HOTEL
NAGOYA

報道関係者各位

GRAMERCY
SUITE

2018年1月30日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

苺と春色スイーツが詰まったデザートタワー付きの女性に嬉しい少し贅沢なご褒美プラン

「プチセレブ女子会プラン」～ミニアフタヌーンティー・ストロベリー・ハートデザートタワー付き～ 平日限定で販売

販売期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木) 場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

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、ゲストハウスウエ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(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7 総支配人：伊藤茂浩)。

開放感のある大きな窓から望む大聖堂を眺めながらゆったりと寛いでお食事を楽しんでいただけるニューヨークスタイルのダイニング&カフェ「グラマシースイート」。“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに仕上げた至極のコース料理に、「様々な味わいを少しずつ」をテーマにしたデザートタワーもお楽しみいただける人気の『プチセレブ女子会プラン』を展開。

2018年3月1日(木)～5月31日(木)までの期間は、旬の苺や春らしい彩りの和洋スイーツが詰まったデザートタワーが登場。また、メインのコース料理は、春の芽吹きを感じられる素材本来の味わいを最大限に引き出したシーズンメニューをご用意。お客様の舌は勿論、見た目や演出など五感で堪能いただけ女性に嬉しい野菜やフルーツをふんだんに使用したヘルシーな内容で女性同士の語らいに華を添えます。

食後の一息には、日本茶のフレーバーティーを展開する「おちゃらか*」からセレクトした季節のお茶とともに楽しみいただけます。食後のデザートと語らいの場はお姫様のような気分が味わえるプリンセスシートのソファエリアへ場所を替え、さらに贅沢なひとときをお過ごしください。※「プリンセスシート」はお席に限りがあります。

*「おちゃらか」とは・・・開発者ステファン・ダントンが、日本茶世界への入り口として、果物、花、よもぎや昆布といった日本独特の植物の香りを緑茶やほうじ茶につけたオリジナルフレーバーティーを提供するブランド。「目・鼻・口」で味わう新たなジャンルのオリジナルフレーバーティーは、温かいお茶としてはもちろん、水出し茶として冷たいソフトドリンクとして提供するのにも最適。グラスにそそがれた水出し茶は、透き通るようなゴールドの色合いと、芳しいフレーバー、そして日本茶そのものの深い味わいを「目・鼻・口」でワインのように愉しめる新しいソフトドリンクとして、国内はもとより世界中で人気を博しています。http://www.ocharaka.co.jp/



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・石川・岩崎
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL: http://www.tsukada-global.holdings/

平日限定『プチセレブ女子会 ミニアフタヌーンティーストロベリーハートデザートタワー付き〜』 プラン販売概要

■販売期間:2018年3月1日(木)~5月31日(木)

■場所:1F/NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」

■料金:ランチ 4,800円 / ディナー 6,000円 / シャンパンフリーフロー プラス2,800円(90分制)

※全て税金、サービス料(12%)込み

■対象人数:1名様~40名様 ※貸切可(30名様で部分貸切)

■「プチセレブ女子会プラン」ランチメニュー内容:

※時期により料理メニュー内容は変更になる場合がございます

【ファーストディッシュ】

雪下人参のスープ 木苺のエスプーマ デュカの香り

【サラダ】

アボガドのセモリナ揚げ キヌアと青豆のサラダ ハニーロメスコソース

【メイン】※下記よりお一人様一品をお選びください。

鯖のミキユイしらすと生姜のコンディメント 春芹と玉葱のフリットと共に

三河鶏のグリーンパン粉ロースト シューブレードソースのコントラスト

ポークフィレとベーコンのポーピエット 焦がしバターの香りをして

【デザート】

ストロベリー ハートスタンド

【ドリンク】

「おちゃらか」季節のフレーバーティー(桃/青紫蘇/チョコミント/はちみつグレープなど ※季節でフレーバーが変更します)

またはコーヒーまたは紅茶の中からお選びいただけます

【アップグレードメニュー】追加料金でコースのメインディッシュをアップグレード出来ます

[+¥500] 牛ロースのロースト 竹炭パン粉 山椒香るマデラソース



■「プチセレブ女子会プラン」ディナーメニュー内容:

※時期により料理メニュー内容は変更になる場合がございます

【ファーストディッシュ】

雪下人参のスープ 木苺のエスプーマ デュカの香り

【前菜】

サーモンと新じゃがのインスタントスモーク

カマンベール風味のクリームを添えて

【メイン】※下記よりお一人様一品をお選びください。

鯖のミキユイしらすと生姜のコンディメント 春芹と玉葱のフリットと共に

三河鶏のグリーンパン粉ロースト シューブレードソースのコントラスト

ポークフィレとベーコンのポーピエット 焦がしバターの香りをして

【×】

山田錦甘酒グラマシースタイル

【デザート】

ストロベリー ハートスタンド

【ドリンク】

「おちゃらか」季節のフレーバーティー(桃/青紫蘇/チョコミント/はちみつグレープなど ※季節でフレーバーが変更します)

またはコーヒーまたは紅茶の中からお選びいただけます

【アップグレードメニュー】追加料金でコースのメインディッシュをアップグレード出来ます。

[+¥500] 牛ロースのロースト 竹炭パン粉 山椒香るマデラソース



【店舗概要】

【店名】 1F/ NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」

【営業時間】11:00~22:00(L.O.21:30)

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.20:30)

【電話番号】052-589-0787

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

