

1st Anniversary

THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

報道関係者各位

2016年 11月16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 開業1周年の感謝を込めて

5つのレストラン・カフェが贈る 『1st Anniversary スペシャル プラン(一部特典付き)』販売

販売期間： 2017年1月10日(火)～2月28日(火)

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(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)は、2017年1月に開業1周年を迎えます。

1周年を記念し、ホテル内の趣きの異なる5つのレストラン、カフェで、1st Anniversary スペシャルプランを2017年1月10日(火)～2月28日(火)の期間限定で販売。

各店舗のシェフから感謝の想いを込めた特別メニューと特典(一部店舗)をご用意いたします。

- NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」食前酒 スノーボール付 1st Anniversary ディナー
 - イタリアンダイニング「ジリオン」各ディナーコースに専属パティシエ手作りチョコレートBOXをプレゼント
 - プッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」
- 出来立てふわふわオレンジスフレ(昼)/ 姫伊勢海老のロースト アメリケーヌソース(夜) タイムセールでご提供
- オールデイ・アフタヌーンティーラウンジ&バー「ニューヨーククラウンジby THE STRINGS」
- 1周年記念 アフタヌーンティー販売
- 鉄板焼「匠」1周年記念 豪華スペシャルディナー販売



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。1周年を記念したスペシャルディナーでは、キャビアやフォアグラなどの豪華食材を使用し一皿一皿に感謝を込めた至極の料理をご用意いたします。また、特典として、1周年記念ディナーコースには、食前酒に見た目も香りも楽しめるスノーボールカクテルをご提供いたします。

1st Anniversary

THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

食前酒 「季節のスノーボールカクテル」

季節のフルーツソルベにスパークリングワインを加えた
「スノーボールカクテル」を食前酒にてご提供



大聖堂を眺めながら味わう至極のディナー「1st Anniversary ディナーコース」概要

販売期間: 2017年1月10日(火)~2月28日(火)

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: 052-589-0787

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

【ディナーコース内容】

8,000円

キャビア最中 芽吹きをイメージして

タスマニアサーモンの瞬間スモーク 根菜のデリス クレソンのジュレ 林檎風味

フォアグラのソテー ブロッコリーとあんずのカイエット 竹墨のビスキー 白トリュフオイルのヌベ

カニと鯛のクルビヤッククリーム鯛焼き 軽いオマール海老のソースで

北海道 土幌若牛ロースのすき焼き仕立て グラマシースタイル

タルトタタン

パン/ コーヒー



「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。本場イタリア産と国産の食材を用い、伝統料理、現代料理を組み合わせたコースをライブ感溢れるオープンキッチンから出来立をご提供いたします。1周年記念として各ディナーコースに専属パティシエ手作りのチョコレートBOXをプレゼント。また、ワイナリーオーナー辻本憲三が、“一人でも多くの人に最高のワインを愉しんでほしい”という想いで作るプレミアムワイン『ケンゾー エステイト』の「asatsuyu」「yui」をグラスで、「ai」「murasaki」をボトルにて特別価格でご用意いたします。



専属パティシエ手作りチョコレートBOX



ケンゾーエステイトワイナリーの「asatsuyu」「yui」をグラスで、「ai」「murasaki」をボトルにて特別価格でご用意。



世界三大珍味を使用した豪華メニュー「1st Anniversary “Delicacies”コース」概要

販売期間: 2017年1月10日(火)～2月28日(火)
 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)
 電話番号: 052-589-0787
 定休日: 土日祝(※2017年1月～)
 HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/index.html>
 料金: 税金、サービス料(12%)別



【ディナーコース内容】 10,000円

ファーストディッシュ ～クローバーアンティパストミスト～

勘八のマリネ スペルト小麦のパンツァネッラ仕立て キャビアをのせて

フォアグラのソテー 地場きのこを付け合せて ポートワインソースで

ウサギのもも肉を詰めたラヴィオリ リコッタチーズのクリームソース フレッシュトリュフ添え

車海老とサフランのリゾット ライムの香りを纏わせて

和牛サーロインのグリル 南瓜のピューレ 赤ワインソース

ヴァローナイボワールショコラのエスプーマ
愛知県産、あきひめ苺を包み込んで

小菓子
コーヒー または 紅茶

zillion

Italian Dining

ニューヨークスタイルのヘルシーイタリアンレストラン。「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ヘルシーイタリアンダイニング。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、人気の大人のご褒美パフェも販売。好評をいただいているチョコレートと黒トリュフのパフェに加え、1周年を記念し季節のフルーツ「章姫いちご」をふんだんに使用したスペシャルパフェが登場します。



【愛知県産 章姫いちごパフェ】
1,500円(消費税込・サービス料別)

愛知県産のブランド苺「章姫(あきひめ)」を贅沢に使用し、下段は苺のレアチーズ、上部は苺のタルトをイメージし、一皿で2種のケーキを味わっていただける1周年スペシャルパフェ。バニラ、ロゼシャンパン、カルバドス、ルビーポルトなどで香りづけし、大人の味に仕上げています。

愛知県産の苺を贅沢に使用した「1st Anniversary 大人のご褒美パフェ」概要

販売期間: 2016年12月26日(月)~2月28日(火)

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)まで販売

電話番号: 052-589-0787

定休日: 土日祝(※2017年1月~)

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

料金: 1,500円 税金、サービス料(12%)別

内容: 愛知県産 章姫いちごパフェ / 黒トリュフとチョコレートの贅沢パフェ



店内イメージ



ラウンジBarイメージ

Chef's Live Kitchen

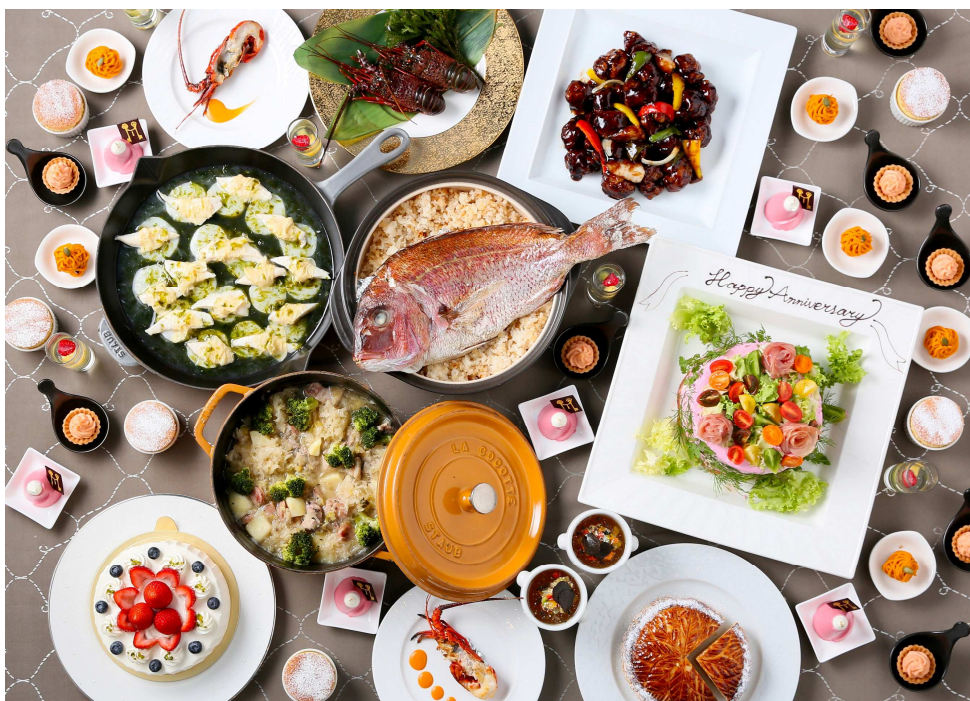
“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに、出来立ての約50種類のお料理をライブ感あふれるスタイルで楽しめるbuffetレストラン『シェフズ ライブ キッチン』。1周年記念のスペシャルbuffetは、ファーストディッシュに「コラーゲンたっぷり 贅沢トリュフのベジタブルスープ」、「Happy Anniversary ご馳走サラダ ケーキ仕立て」、温製料理には「黒豚の黒酢酢豚 彩り野菜をちらして」、「的鯛の湯葉包み蒸し 岩海苔餡」ライブキッチンからは「鯛めし」などをご用意。タイムセールでは「姫伊勢えびのロースト」や「出来立てふわふわオレンジスフレ」などの特別メニューも。1周年の感謝を込めてシェフが腕を振ります。



スペシャルメニューをタイムセール！！

出来立てふわふわオレンジスフレ(昼) 姫伊勢海老のロースト アメリカソース(夜)



開業1周年の感謝を込めて「1st Anniversary スペシャルbuffet」概要

販売期間: 2017年1月10日(火)～2月28日(火)
 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: 052-589-0787
 HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive>
 料金: ※税金、サービス料(12%)

	大人	子供(6-12才)	幼児(3-5才)
ランチbuffet	平日 ¥3,141	¥2,066	¥826
	土日祝 ¥3,554	¥2,314	¥826
ディナーbuffet	平日 ¥4,381	¥2,480	¥992
	土日祝 ¥4,794	¥2,645	¥992

＜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 贅沢トリュフのベジタブルスープ

[サラダ]・Happy Anniversary ご馳走サラダ ケーキ仕立て・たっぷりおろしと香味野菜の国産牛サラダ(昼)・鯛の炙りサラダ(夜)・冬野菜のローストサラダ 柚子味噌ソース(夜)

[飯]・鯛めし(昼)・シェフ自家製カレー(昼)・国産牛のすき焼き丼(夜)

[前菜]・骨付き生ハムのカッティングサービス・スモークサーモンとクリームチーズのパイケース・南瓜のバルサミコモリネ モンブラン仕立て

[温製]・ポークとサワークラウトのアルガス風煮込み(昼)・黒豚の黒酢酢豚(夜)・的鯛の湯葉包み蒸し 岩海苔餡(夜)



NEW YORK LOUNGE

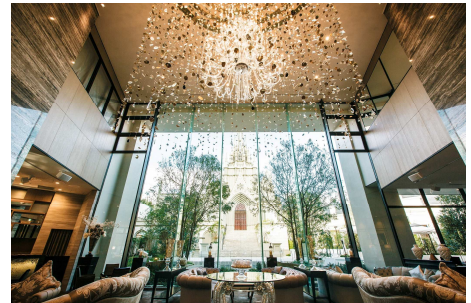
by the STRINGS

「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」。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プリン・ア・ラ・モードや紅茶とオレンジのオペラ、薔薇のシュークリームなどをご用意。また1周年の感謝を込めて、1月19日(木)から先着100名様にご自宅でもお楽しみ頂けるパティシエ手作りのチョコレートBOXとモエ・エ・シャンドン ベビーボトルをプレゼントいたします。



スペシャル特典付き「1st Anniversary アフタヌーンティー」概要

販売期間: 2017年1月10日(火)～2月28日(火)
場所: 1F/オールデイ・アフタヌーンティーラウンジ & バー
「ニューヨーククラウンジ by THE STRINGS」
時間: 10:00～22:00(L.O / 20:30)
電話番号: 052-589-0787
HP: <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%



【メニュー】

ファーストディッシュ

アセロラとピーズのビューティースープ

アミューズブッシュ

カニとサワーcreamのプリニーキャビア添え/フォアグラのムースと洋梨のコンポート/トリュフとカリフラワーのキッシュ/エビとタコのセビーチェ

特製スコーン

クランベリースコーン/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

(上段)プリン・ア・ラ・モード/ハーゲンダッツアイスクリーム (中段)紅茶とオレンジのオペラ/ピスタチオと赤ワインのベリーヌ (下段)キャラメルコーヒーのボンボンショコラ/タルトレットタタン/抹茶のマドレーヌ/薔薇のシュークリーム

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。



(イメージ)

■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】

ファーストディッシュ アセロラとピーズのビューティースープ

二の重 ピスタチオマカロン/あずきマカロン/ほうじ茶のブラン・マンジェ/
柚子のムース/季節のフルーツ/ミニ鯛焼き

三の重 スコーン2種(プレーン・クランベリー)/和三盆のブルドネージュ/栗
きんとん/クロテッドクリーム・コンフィチュール(苺ジャム・マーマレード)

三の重 カニとサワーcreamのプリニーキャビア添え/フォアグラのムースと洋梨の
コンポート/トリュフとカリフラワーのキッシュ/エビとタコのセビーチェ

TAKUMI



TEPPAN-YAKI

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。初雪を想わせるハーブの香り漂う鮑の塩釜蒸し焼きや、聖護院かぶらのソースを添えたズワイ蟹のグリル、三河産の黒毛和牛のフィレとロースの食べ比べなど1周年の記念にふさわしい豪華メニューが揃います。



高級食材の旨味を凝縮した新感覚の鉄板焼き「1st Anniversary ディナーコース」概要

販売期間: 2017年1月10日(火)~2月28日(火)
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)
電話番号: 052-589-0787
定休日: 木曜日
HP:
<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/index.html>
料金: ※税金・サービス料(12%)



【ディナーコース内容】 28,000円

ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル
焼きトマトの炎の演出

匠 特製ビネガーオードブル

ズワイ蟹のグリル 聖護院かぶらのソースクーリー キャビアとレモンヴィネガーと共に

活 鮑 ハーブの香り塩釜蒸し焼き

雲丹の香りをまとわせた 活 伊勢海老のグリル 生雲丹と生海苔の軽い銀鮎仕立て

料理長特選黒毛和牛(三河牛ゴールド)フィレとロースの食べ比べ
—つけジュレでお召上がりいただきます—
「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

寒鰯と焼きおにぎりのお茶漬け

1周年特製デザート

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可能性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。