



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

報道関係者各位

GRAMERCY
SUITE

2017年7月27日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

真夏のスタミナ！お好みのグラムをチョイスし焼き上げるホテルメイドの贅沢ステーキ

「アメリカン ハーフポンドステーキ」販売開始

販売開始：2017年8月1日(火) 場所：ストリングス ホテル 名古屋「GRAMAシースイート」

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)のダイニング&カフェ「GRAMAシースイート」では、2017年8月1日(火)より、暑い夏を乗り切る!「アメリカン ハーフポンドステーキ」を販売開始いたします。

お肉はUS産のサーロインとフィレからお選びいただき、1/2ポンド(およそ226g)のステーキをご用意。贅沢にアメリカンカットしたステーキを丁寧にグリルし、シェフ特選の4種のソース(チミチュリ・名古屋味噌・ぼん酢・韓国風胡麻ソース)でお召し上がりいただけます。また、ご要望に合わせてお好みのグラムカットでもオーダー可能。ご家族でお楽しみいただけるようお子様にはフィレステーキを120g~もご用意。暑い夏を乗り切るちょっとリッチなホテルメイドのステーキをご堪能いただけます。



▲アメリカン ハーフポンドステーキイメージ

【アメリカン ハーフポンドステーキ 販売概要】

- 販売開始:2017年8月1日(火)~
 - 場所:1F/NYダイニング&カフェ「GRAMA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
 - HP:
<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>
 - 料金:サーロイン 2,000円(9円/1g)
フィレ 2,450円(11円/1g)
- ※ステーキのポーションアップなどグラムカットも承り可能
※税金・サービス料12%別



▲GRAMAシースイート店内イメージ

アメリカンハーフポンドステーキ

American half pound Steak

グラマシースイートでは「アメリカンハーフポンドステーキ」と題しまして1/2ポンド(およそ226g)のステーキをご用意いたします。
 贅沢にアメリカンカットしたステーキを丁寧にグリルいたしましてシェフ特選のお好みのソース、パフェティ豊かな再度メニューとお召し上がりいただけます。お客様のご要望に応じてお好みのグラムカットでも承ります。お気軽にお申し付けください。
 良質なタンパク質とL-カルチンを豊富に含む代謝アップでヘルシーさも注目されている赤身肉で夏を元気に乗り切りましょう。



[STEP 1] 下記のステーキをお申し付けください。

Please tell us the favorite steak.

 **Sirloin** ￥2,000
 9円 / 1g **サーロイン**

ステーキを語る上で外す事は出来ない代表的な部位。腰にかけての部位で赤身と脂のバランスがよくステーキに非常に適した部位となります。あまりの旨さにイギリス国王より「サー(Sir.)」の爵位を授かった事に名前の由来があるという逸話もあります。文字通りステーキの王様です。

 **Tenderloin** ￥2,450
 11円 / 1g **フィレ**

サーロインがステーキの王様と形容されるのに対し、フィレは「女王」と呼ばれます。肩から腰にかけての内側にある部位で一頭から3%ほどしか取れない希少部位のバイオニアです。ほとんど運動する事が無い為、赤身では最も柔らかくキメ細やかでサーロインと人気を二分する代表的な部位です。

ステーキのポーションアップなどグラムカットも承ります。お気軽にお申し付けください。 Steak is cut with a gram you like. Please tell your server.

[STEP 2] お好みのソースをお選びください。

Please choose favorite sauce.

チミチュリ
Chimichurri

元々はアサド(asado)と呼ばれるローストした肉料理に用いられるアルゼンチンのソース。オリーブオイルとピネカーがベースでオレガノなどのハーブとガーリックやオニオンの食感がクセになる夏にぴったりの爽やかな味わいのソースです。サーロインとどうぞ。

名古屋味噌
MISO sauce

名古屋お馴染みの赤味噌ベースのソース。名古屋味噌のkokoroと味噌(テンメンジャン)の旨味を合わせたフュージョンソース。濃厚なうまみはフィレにお薦めです。

ポン酢
PONZU

日本人が牛肉をお召し上がりいただく上で欠かす事の出来ないポン酢。ステーキ用にアレンジをいたしましてご用意をさせていただきます。さっぱりとお召し上がりいただくサーロイン、フィレどちらもベストマッチです。

韓国風胡麻ソース
Korean Sesame sauce

牛肉をお召し上がりいただく上で同じく外せない韓国風のソース。ニンニクと生姜、醤油ベースのソースに林檍の甘味と胡麻の香りを加えたグラマシースイートオリジナルソースです。まろやかな味わいはお子様でもお召し上がりいただけます。



[STEP 3] 付け合せ・サイドメニューのご用意もいたしております。

Also preparing the side menu.



ホテルメイド 旬の愛知地場野菜のココット焼き シェフスタイル
Seasonal AICHI local vegetable baked with cocotte Chef's style

￥300

 **マッシュポテト** ￥150
Seasonal vegetable

 **旬の緑野菜** ￥150
Seasonal vegetable

 **セット (スープ・サラダ・パンまたはライス)** ￥550
Today's soup

 **パン(バゲット) または ライス** ￥200
Bread or Rice



キッズステーキ
Kid's steak set



フィレスステーキ 温野菜添え
Tenderloin steak 120g
パン または ライス
Bread or rice
本日のカップスープ
Today's Soup
オレンジジュース
Orange juice
 ￥1,600
 小学生以下のお客さまに限りさせていただきます。

上記ステーキをお召し上がりのお客様限定でお手軽なハーフサイズのドリンクメニューをご用意させていただきます。

生ビール ハーフ
Half size Draft beer
グラスワイン ハーフ
Half size of Glass Wine
 各 ￥500

表示価格は正価料金です。別途税金とサービス料12%を頂戴いたします。
 All menu prices are subject to consumption tax and 12% service charge.

GRAMERCY
SUITE

THE STRINGS HOTEL
NAGOYA

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8F

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