

目にも舌にも美味しい！南九州特産の食材を豊富に使った贅沢な一品

## 『夏のネオフレンチディナー』販売

販売期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金) 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)。

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“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”がコンセプトの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」。

2018年6月1日(金)～8月31日(金)の期間限定で南九州の特産食材を使った贅沢なラインナップを販売いたします。

新陳代謝を活性化するとされている玉ねぎとチーズのエスプーマは、コンソメジュレを混ぜてお召し上がりいただく特別なファーストディッシュ。温かいイメージの強いオニオングラタンスープを、夏のシーズンに合わせ、ホテルオリジナルの“冷製”でご提供。また、冷汁をイメージした前菜には天草地方特産の“鮑”、魚介料理には初夏の魚として人気の九州産の“いさき”、お口直しやデザートには太陽の光をたっぷり浴びた“晩柑”や“デコポン”など南九州の食材をグラマシースイート流にアレンジし、目にも舌にも美味しい一品をご用意しています。



### 統括料理長 竹島 剛/GO TAKESHIMA

「横浜ロイヤルパークホテル」や、都内レストランでフレンチの修行を積み、ベストブライダルが運営する、関東エリアの結婚式場を中心に、長年料理長として携わる。

2016年1月より、ストリングスホテル 名古屋のオープンと共に、統括料理長に就任。“シェフズ ライブ キッチン”や“グラマシースイート”を中心に、ストリングスホテル 名古屋にお越しいただく、全てのお客様に喜んでいただけるお料理を創作。

どのスタッフでも、新しいことにチャレンジできる雰囲気作りを大切に、過去にとられる事なく、常に新しい料理を発信できるよう、お客様が何度ご来店頂いても新鮮な気分を味わえるように心がけています！

### 〈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>



本件に関するお問合せ先

ストリングスホテル 名古屋 広報担当：石川

〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4丁目60-7

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

## 『夏のネオフレンチディナー』概要

■販売期間:2018年6月1日(金)~8月31日(金)

■提供時間:17:30~20:30

■場所:1F/NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」

■料金:6,800円

※税金、サービス料(12%)込み

■全7品メニュー内容:

※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]

オニオングラタンのコールドカクテル エッセンス香るコンソメジュレと共に

[前菜1]

アジの炙りと鮑のクネル もろ味噌のアクセント “冷汁”をイメージして

[前菜2]

サーモンとマンゴーのトランシェ 宮崎県産日向ライムの香り

[魚介料理]

いさきのポワレとズッキーニのラヴィオリ 赤ピーマンのスープドポワソン

[肉料理]

国産牛ハツのタリアータ 摘みたてフレッシュハーブとフルーツマト

[アヴァン]

晩柑エスプーマのクラッシュアイス

[デザート]

熊本デコポン グラマシースタイル YO YO! YO!! 2018グラマシースタイル

コーヒー



## サマーバージョンも登場！！平日限定

### 『プチセレブ女子会プラン ~プリンセスハートデザートタワー付き~』概要

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。

■販売期間:2018年6月1日(金)~8月31日(金)

■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]

オニオングラタンのコールドカクテル エッセンス香るコンソメジュレと共に

[サラダ]

タコとトマト、キヌアのヘルシータブレ 天草ヴァージンオイルの香り

[メイン]※下記よりお一人様一品お選びください。

・いさきのポワレとズッキーニのラヴィオリ 赤ピーマンのスープドポワソン

・薩摩ハーブ鶏のコンフィ レモンガラスの香り 鎮江香酢のアクセント

・宮崎県産 天恵美豚のジンジャーキャラメリゼ 有機人参のピュレ

ヘーゼルナッツのクランブル

[デザート]

プリンセスハートスタンド

[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



※ディナータイムでもご利用いただける『プチセレブ女子会プラン』メニューをご用意しております