



THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

報道関係者各位

GRAMERCY
SUITE

2019年5月10日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

九州の食材をふんだんに使用したこだわりのフレンチ料理！

『ネオフレンチ ランチ & ディナー～九州の幸～』販売

販売期間：2019年6月1日(土)～9月1日(日) 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)。

開放感ある店内が特徴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」。2019年6月1日(土)～9月1日(日)の期間限定で九州地方の旬の食材を厳選した『ネオフレンチ ランチ & ディナー～九州の幸～』を販売いたします。イタリアン・フレンチ・ブッフェと、ホテル内各レストランを監修した経験を持つ料理長が手がける一皿は、味や食感はもちろんのこと写真映えも抜群。グラマシースイートで、夏を楽しむ至極のフレンチを存分にご堪能ください。



〈店舗概要〉

- 場所： 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.20:30)
- 電話番号： 052-589-0787
- 定休日： 無休
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

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

「ネオフレンチ ディナー～九州の幸～」概要

■販売期間: 2019年6月1日(土)～9月1日(日)

■提供時間: ディナータイム 17:30～22:00(L.O.20:30)

■料金: ブロンクス 6,000円 / ブルックリン 7,800円 ※税金、サービス料(12%)別

■ブルックリン メニュー内容: ※時期により料理メニュー内容に変更になる場合がございます

【アミューズ】

“グラマシードッグ”鹿児島黒豚と霧島茶葉のサルシッチャ

鹿児島県の“黒豚”を使用したサルシッチャとモツアレラチーズを、霧島茶葉を練りこんだアメリカンドッグの生地で包んで揚げた一品。

【前菜1】

南九州産 玉蜀黍のコールドカクテル カマンベールのエスプーマ

夏に旬を迎える玉蜀黍をヴルーテに、カマンベールのエスプーマと玉蜀黍からできるポップコーン、トルティーヤチップスと共にお召しあがりいただきます。ふわふわのエスプーマとパリパリのトルティーヤの食感の対比もお楽しみいただけます。玉蜀黍(とうもろこし)の甘み、カマンベール、トルティーヤの塩気、レモンオイルの爽やかな香りで味のバランスをとりました。

【前菜2】

オマール海老のミ・キュイとキャビア 赤紫蘇の香り レッドピーツのクーリと共に

オマール海老は低温でしっとりミ・キュイに。贅沢にキャビアを添え、赤紫蘇のシート、ピーツのソース、フレッシュのピーツと『赤』の一皿に仕上げました。オマール海老とキャビアは抜群の相性で至極の一品。

【魚介料理】

甘鯛のフリット 枝豆のピューレ ミディマトとペルノの香り

甘鯛を鱗つきのままフリットに。鱗が立ち、サクとした食感を生みます。夏に旬を迎える枝豆のピューレにペルノ酒で香りをつけ、軽く水分をぬき甘みの増したミディマトを崩してお召し上がりいただきます。

【肉料理】

国産牛ハツと牛スネ肉のクロケット 熊本塩レモンとピマン・デスペレット

希少価値のある国産の牛はつを香ばしく焼き上げ、じっくり柔らかく煮込んだ牛すね肉のクロケットを添えました。牛の部位を2箇所使い満足度の高い一品に。熊本産の塩レモンとすこし辛味のあるピマンデスペレットをあわせ、食欲をそそり暑い夏をふきとばす一品。

【アヴァン】

山田錦 甘酒のブランマンジェ

九州の山田錦の甘酒とココナッツ風味のブランマンジェのハーモニーをお楽しみください。

【デザート】

クラッシュマンゴー YO YO! YO!! 日向ライムのアクセント

去年大好評であったデザート“Yo Yo! Yo!!”。細かくクラッシュしたマンゴーとヨーグルトのソルベ、メレンゲ、パウダーをお楽しみください。日向ライムの爽やかな香りと共に渾身のひんやりスイーツを暑い夏に是非！

■ブルックリンメニュー構成:

アミューズ・前菜1・前菜2・魚介料理・肉料理・アヴァン・デザート・コーヒー又は紅茶

■ブロンクスメニュー構成:

アミューズ・前菜・1・前菜2・メイン(1皿チョイス)・デザート・コーヒー又は紅茶



「ネオフレンチ ランチ～九州の幸～」概要

- 販売期間: 2019年6月1日(土)～9月1日(日)
- 提供時間: ランチタイム 11:00～15:00(L.O.14:00)
- 料金: グラマシープリフィックス 2,800円 / スtringスプリフィックス 3,800円
アニバーサリーランチ 5,300円 ※税金、サービス料(12%)別
- Stringスプリフィックス 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]

南九州産 玉蜀黍のコールドカクテル カマンベールのエスプーマ

[前菜]

鱈のマリネ “HIYAJIRU”仕立て 豆乳のムースリーヌ もろ味噌のコンデュメント

[メイン] ※お好みの一皿チョイス

豚フィレ肉のコンフィ 紅はるかのロースト ゴルゴンゾーラと蜂蜜のアクセント

又は

甘鯛のフリット 枝豆のピューレ ミディマトとペルノの香り

[デザート]

クラッシュマンゴー YO YO! YO!! 日向ライムのアクセント

※+1,000円で“大人のご褒美パフェ～すみれ&ベリー～”/+700円で“大人のご褒美パフェ～トロピカル&ヨーグルト～”にアップグレード可能。

コース料理のデザートを大人のご褒美パフェに変更することも可能です。自分へのご褒美として、ちょっと大人な優雅なひとときを存分にお楽しみください。

■グラマシープリフィックス メニュー構成:

ファーストディッシュ・サラダ・メイン(1皿チョイス)・デザート・コーヒー又は紅茶

■Stringスプリフィックス メニュー構成:

ファーストディッシュ・前菜・メイン(1皿チョイス)・デザート・コーヒー又は紅茶

■アニバーサリーランチ メニュー構成:

ファーストディッシュ・前菜・魚介料理・肉料理・デザート・コーヒー又は紅茶



▲開放感ある明るい店内



▲大人のご褒美パフェ
～すみれ&ベリー～



▲“大人のご褒美パフェ”にアップ
グレードで、より特別感ある1日に



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String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“ジリオン”を手がけ、現在は“グラマシースイート”の料理長として、String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、過去にとらわ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いただいても新鮮な気分を味わえるように心がけています！」