



“縁結びの国”島根・出雲の食材をふんだんに使用したこだわりのフレンチ料理！

『縁結びフレンチ ランチ & ディナー～島根・出雲の幸～』販売

販売期間：2020年1月14日(火)～3月15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」。2020年1月14日(火)～3月15日(日)の期間限定で“縁結びの国”島根・出雲の旬の食材を厳選した『縁結びフレンチ ランチ & ディナー～島根・出雲の幸～』を販売いたします。(※出雲縁結び絵馬や縁結びみくじ体験がセットになった数量限定の特別プランも販売)数多くのご結婚式でご利用いただいているストリングスホテル 名古屋自体が幸せのパワースポット。恋愛/健康/仕事等、ご来館いただきました皆様に様々な良縁がありますように、島根・出雲のパワーもストリングスホテル 名古屋で存分に体感ください。



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、香りなど五感でお楽しみいただけるのが特徴。特に、出雲発祥の甘味“ぜんざい”を、シェフの感性により、見た目新たに仕上げたデザートは必見です。

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

「縁結びフレンチ ディナー～島根・出雲の幸～」概要

■販売期間：2020年1月14日(火)～3月15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 ※消費税、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は変更になる場合がございます

【アミューズ】

穴子のベニエ 熟成島根醤油のエーグル・ドゥー

【前菜】

オマール海老とカリフラワーのムースリーヌ 大根島“寒牡丹”をイメージして

【前菜】

金目鯛のミ・キュイ 生姜のエッセンス 出雲抹茶と春菊のカプチーノ

【魚料理】

寒ブリの炙り 仁多米のクーリ 青葱のグリーンオイルと隠岐の島産 藻塩のアクセント

【肉料理】

牛舌のブレゼ 冬野菜のコンポーゼ 雲南市産山椒香るラヴィゴットソース

【アヴァン】

完熟金柑のコンポート&ブランマンジェ

【デザート】

“GRAMECY ZENZAI” 赤レンズ豆とほうじ茶のフレーバー

※+800円で“大人のご褒美パフェ～プリンセス マリーアントワネットの愛した逸品～”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。

■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



「縁結びフレンチ ランチ～島根・出雲の幸～」概要

■販売期間: 2020年1月14日(火)～3月15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

※消費税、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]

甘鯛のフリット 生姜のエッセンス 出雲抹茶と春菊のカプチーノ

[前菜]

奥三河鶏のガランティーヌ クリュスタッセの香り ビーツとマスカルポーネのコンディメント

[メイン] ※お好みの一皿チョイス

寒ブリの炙り 仁多米のクーリ 青葱のグリーンオイルと隠岐の島産 藻塩のアクセント

又は

豚肩ロースのコンフィ 碧南人参のピューレ 塩レモン香るマデラソース

[デザート]

“GRAMECY ZENAI” 赤レンズ豆とほうじ茶のフレーバー

※+800円で“大人のご褒美パフェ～和栗モンブラン&チョコレート～”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



▲出雲発祥の“ぜんざい”をシェフがアレンジ



▲“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



▲開放的な明るい店内

出雲縁結び絵馬&縁結びみくじ 体験プラン

■出雲縁結び絵馬&縁結びみくじ 体験プラン:

<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/6705.html>

■概要: 本プランご予約のお客様は、縁結び絵馬をプレゼントいたします。願いを書いてロビーの絵馬掛けに掛けていただくと、フェア終了後に島根県内の神社へ奉納いたします。また、縁結びのおみくじもプレゼント。名古屋の地で、出雲の縁結びパワーを是非ご体感ください。

※内容が一部変更になる場合がございます。

※縁結び絵馬と縁結びみくじは、無くなり次第終了となります。数に限りがございますので、ご希望の方はお早めにご予約ください。



▲縁結び絵馬 イメージ



▲ロビーの絵馬掛けに掛けていただく



▲出雲の縁結び効果を名古屋で