

世界を旅する気分で！ライブスタイル、鉄板焼、イタリアン、フレンチで味わう多国籍の“食”

『STRINGS WORLD GOURMET FAIR』開催

期間：2020年6月1日(月)～8月31日(月)

場所：ストリングスホテル 名古屋「シェフズ ライブ キッチン」・「匠」・「ジリオン」・「グラマシスイート」

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)。2020年6月1日(月)～8月31日(月)まで、ライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」、鉄板焼「匠」、イタリアンレストラン「ジリオン」、フレンチレストラン「グラマシスイート」のホテル内4店舗にて、『STRINGS WORLD GOURMET FAIR』を開催いたします。

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業日縮小・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>)をご確認ください。

※新型コロナウイルス感染拡大防止に関する対応：https://www.strings-hotel.jp/wp-content/uploads/2020/05/meieki_20200509.pdf

▼イメージ画像



▲ライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」



▲鉄板焼「匠」



▲イタリアンレストラン「ジリオン」



▲フレンチレストラン「グラマシスイート」

今回のレストランフェアは、“まるで世界を旅しているみたい！”な気分を味わえる、『STRINGS WORLD GOURMET FAIR』。ライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、“アジアエリア(タイ・中国・韓国・インドネシア・ベトナム・インド)”に特化した約30種類のお料理をお楽しみいただけます。鉄板焼レストラン「匠」では、“日本の夏”をテーマに。イタリアンレストラン「ジリオン」では、“イタリアとスペイン”の要素を組み合わせ、フレンチレストラン「グラマシスイート」では、“フランスとメキシコ、アメリカ”の要素をミックスいたしました。

海外旅行に行きたいけど行くことができない・・・こんな時だからこそ、ホテル内4店舗のレストランにて、世界各国を旅行するような気分で、多国籍の“食”をご堪能ください。

◆◆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/野本/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆本企画詳細・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
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

ライブレストラン『シェフズライブ キッチン』概要

Chef's Live Kitchen



■場所: 2F/ライブレストラン「シェフズライブ キッチン」

■営業時間(定休日:無 ※2020年6月13日(土)~営業再開予定):

- ・モーニングタイム (6:30~10:00 / 最終入店9:30)
- ・ランチタイム (11:00~14:30 / 最終入店13:00)
- ・ディナータイム (17:30~22:00 / 最終入店21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■詳細URL: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/>

■料金:	大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)	大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)
朝食	¥3,200	¥1,800	¥ 800			
ランチ 平日	¥3,900	¥2,550	¥1,000	土日祝 ¥4,400	¥2,850	¥1,000
ディナー 平日	¥5,500	¥3,100	¥1,200	土日祝 ¥6,000	¥3,300	¥1,200 ※消費税・サービス料(12%)込

■国/エリア: アジア(タイ・中国・韓国・インドネシア・ベトナム・インド)

■メニュー(一部抜粋): 海老団子と愛知県産エリンギのパイ包みスープトムヤムクン仕立て(タイ) / 若鶏の油淋鶏 葱ソース(中国) / コラーゲン入り若鶏とトッポギのスンドゥブチゲ(韓国) / 海老とレタスのナシゴレン(インドネシア) / 海老とアボガド、キヌアのスパイシーボール ナンプラーとミントの香り(ベトナム) / 特製グリーンカレー(インド)



鉄板焼『匠』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■営業時間(定休日:木曜日):

- 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

■料金: 15,000円 ※消費税・サービス料別

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>

■国/エリア: 日本

■メニュー(一部抜粋): 鱸の雲丹焼き 冬瓜 西葫芦 酢橘 / 厳選黒毛和牛のフィレとロースの食べ比べ(フィレ40g・ロース50g) / 鯛めし茶漬け 胡麻風味

※豪華世界三大珍味コース(15,000円 ※消費税・サービス料別)も同期間限定で販売(右写真)

TAKUMI
匠
TEPPAN-YAKI



イタリアンレストラン『ジリオン』概要

■場所: 1F/イタリアンレストラン「ジリオン」

■営業時間(定休日:不定休 ※営業再開日未定。営業再開情報はホテルHPにて告知予定):

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

■料金: ランチ3,000円~/ディナー5,000円~

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>

■国/エリア: イタリア・スペイン

■メニュー(一部抜粋): 本ずわい蟹のアヒージョ 球体仕立て 紫蘇の香り / 真鱈のコンフィ スペイン産アンチョビの香り 馬鈴薯と自家製ロメスコソース / “CHOCO-BANANA” ジリオンスタイル カカオのエスプーマと共に

zillion
Italian Dining



フレンチレストラン『グラマシースイート』概要

■場所: 1F/NYスタイル フレンチレストラン「グラマシースイート」

■営業時間(定休日:無し):

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

■料金: ランチ2,800円~/ディナー6,000円~

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>

■国/エリア: フランス・メキシコ・アメリカ

■メニュー(一部抜粋): フォアグラのテリーヌ メキシコ産マンゴーとレモンバームのエッセンス / 甘鯛のフリット 甘海老とライムのタルタル ペルノ風味のブイヤベースをソースとして / 名古屋コーチン卵の濃厚メキシカンプリン トロピカルフルーツのマCHEDONIA

GRAMERCY
SUITE

