

これぞ進化系名古屋メシ！ホテルシェフが考案した“新たな味噌カツ”の楽しみ方 「国産豚とマンゴーの“味噌カツ”トルティーヤ」販売

販売期間：2020年7月1日（水）～2020年8月31日（月） 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）。

ニューヨークの高級ラウンジを思わせる洗練された家具や調度品に囲まれ、コース料理・アラカルト・スイーツ・ドリンクと、幅広くお楽しみいただくことができるダイニング & カフェ「グラマシースイート」にて、「国産豚とマンゴーの“味噌カツ”トルティーヤ」を2020年7月1日（水）～2020年8月31日（月）までの期間限定で販売いたします。感染症拡大防止策、お客様同士の席間隔を空けソーシャルディスタンスを確保しておりますので、安心安全にお楽しみください。

※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。

▼イメージ画像



名古屋独自の食文化“名古屋メシ”。そんな“名古屋メシ”の代表「味噌カツ」を、ホテルシェフがアレンジし、トルティーヤに仕立てました。国産豚を使用したカツにしっかりと味噌ソースを染み込ませ、そこにタスマニアマスタードをアクセントに加え、隠し味にはマンゴーを使用し、爽やかな甘みが口いっぱいに広がります。見た目華やかなエディブルフラワーも添え、“美しすぎる”進化系名古屋メシが完成。また、野菜もたっぷり使用しているため、女性にとっても嬉しい一品です。「名古屋に来たら食べるべき！」そんな期間限定特別メニューを是非一度体験してみてください。

<販売概要>

- 販売店舗：NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」（ホテル1F）
- 販売期間：2020年7月1日（水）～2020年8月31日（月）
- 提供時間：11:30～21:30（L.O.20:30）
- 料金：1,800円 ※税金・サービス料12%別
- ※大人のご褒美パフェ～Melon & Coconut～を1,500円で注文可能（通常1,800円）
- 電話番号：052-589-0787（レストラン代表）
- 店舗HP：<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>
- 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



▲大人のご褒美パフェ～ Melon & Coconut ～

◆◆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