



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

<報道関係者各位>

2021年9月3日
ストリングスホテル 名古屋

季節のドライフラワーとプリザーブドフラワーを使ったワークショップ体験会！

『ランチコース付きスワッグ作り クリスマスリース作り体験会』開催

期間：2021年10月3日(日)「スワッグ作り」

11月14日(日)「クリスマスリース作り」

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)。2021年10月3日(日)「ランチコース付きスワッグ作り体験会」、11月14日(日)に「ランチコース付きクリスマスリース作り体験会」の限定企画を開催いたします。

※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/nagoya/>をご確認ください。



▲イメージ画像

初心者の方も楽しむことができるドライフラワーを使った「ランチコース付きスワッグ作り体験会」とクリスマスオーナメントやリボンを使った「ランチコースクリスマスリース作り体験会」を開催いたします。

「スワッグ作り体験会」では、季節のドライフラワーを使いインテリアにも馴染みナチュラルに飾れる簡単なスワッグ作りが体験できます。「クリスマスリース作り体験会」では、プリザーブドフラワーをクリスマスオーナメントで飾り付けをしたオリジナルのクリスマスリースをつくる事ができます。一年で一番わくわくするシーズンを彩ります。

「ランチコース」はストリングスホテル 名古屋レストラン統括料理長がこの日の為に特別に作るお食事をご用意しました。非日常で特別な一日をお過ごしいただけます。

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

『ランチコース付きスワッグ作り体験会』概要

《開催日》 2021年10月3日(日) ※要予約

《時間》 一部:受付10:15 ワークショップ:13:30~11:30 お食事11:30~13:00
二部:受付12:15 ワークショップ:12:30~13:30 お食事13:30~15:00
三部:受付14:15 ワークショップ:14:30~15:30 お食事15:30~17:00

《料金》 大人:6,000円

※ワークショップ代含む

《開催店舗》 1F「グラマシースイート」

《電話番号》 052-589-0787

《持ち物》 当日持参していただくものはございません。

《ご予約》 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/10946.html>



▲イメージ画像

『ランチコース付きクリスマスリース作り体験会』概要

《開催日》 2021年11月14日(日) ※要予約

《時間》 一部:受付10:15 ワークショップ:13:30~11:30 お食事11:30~13:00
二部:受付12:15 ワークショップ:12:30~13:30 お食事13:30~15:00
三部:受付14:15 ワークショップ:14:30~15:30 お食事15:30~17:00

《料金》 大人:6,000円

※ワークショップ代含む

《開催店舗》 1F「グラマシースイート」

《電話番号》 052-589-0787

《持ち物》 当日持参していただくものはございません。

《ご予約》 <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/10946.html>



イメージ画像▲

『ランチコース』メニュー概要

《メニュー》1部・2部

【ファーストディッシュ】

有機人参のポタージュ 檸檬オリーブオイルと共にスペイン産の生ハムを添えて

【前菜】

秋鯖のマリネ 長野パープルと紅しぐれ大根のカルパッチョ赤紫蘇の香り フェタチーズのアクセント

【メインディッシュ】

豚頬肉とシードルのラグー カルダモンの香り林檎のキャラメリゼとヘーゼルナッツのコンディメント

【デザート】

“Mont Blanc” グラマシースタイル濃縮ミルクとアールグレイのコンポジション

《メニュー》3部

【スープ】

碧南人参のポタージュ

【パスタ】

秋苺とシャドークイーン タリアテッレ トリュフ醤油のエスプーマ

【スイーツスタンド】

(上段)ブルーベリーのヴェリーヌ/カシスのパンナコッタ バイオレットジュレ

(中段)ダークカシスオペラ/パープルマフィン/ボンボンショコラベンダー

(下段)ダークチェリーティラミス/ブラックショコラマドレーヌ/パープルモンブラン

《エグゼクティブフローリスト 近野 周建》

大学卒業後、都内ショップでの小売り経験後、関東圏内のホテルにて多くのご結婚式をプロデュース。

2019年にベストアニバーサリー 空間コーディネートチームへ入社。
関東・関西の内製化事業立ち上げを経て、
2021年7月よりストリングスホテル名古屋のエグゼクティブフローリストとして着任。
「100%の満足を超えた先に見える感動を提供するのが、フローリストとしての使命」
期待に応えることは誰しもができること、常に120%以上の満足を体験してもらうため、
他のフローリストにはできない、期待を超える提案をしていきたい。



〈ホテル概要〉

- 所在地: 〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7
- 電話番号: 052-589-0577
- 客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>



イメージ画像▶