



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

2022年2月17日
ストリングスホテル 名古屋

<報道関係者各位>

ストリングスでお花見気分を！ライブレストラン、鉄板焼、フレンチで味わう春の世界の味覚 『World Gourmet Fair～世界の春に出会う～』開催

期間：2021年3月15日(月)～5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」・「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)。2022年3月1日(火)～5月31日(火)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」、フレンチレストラン「グラマシースイート」のホテル内3店舗にて『World Gourmet Fair～世界の春に出会う～』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。**



▲シェフズ ライブ キッチン イメージ画像



▲シェフズ ライブ キッチン イメージ画像



▲匠 イメージ画像



▲グラマシースイート イメージ画像

今回のレストランフェアは、「外でお花見が出来ない」「春の気分を味わえない」「海外旅行にも行けない」という方向けに「お花見にきた気分を少しでも感じて欲しい」「旅行気分を味わって欲しい」という想いから「World Gourmet Fair～世界の春に出会う～」を開催いたします。

「シェフズ ライブ キッチン」は「ヨーロッパの春」をテーマに春野菜を存分に使い、お花畑のカラフルな世界観を演出いたしました。お花見に来た気分を味わえるような「山菜の炊き込みご飯」、「タラコとホワイトアスパラのタラモサラタ」なども料理がbuffet台にならびます。

「鉄板焼匠」は「春の四国」の食材を活かし春が旬の「高知県産カツオ」や春先の鳴門鯛「桜鯛」、香川県のプレミアム黒毛和牛「オリブ牛」など豪華食材をお楽しみいただけます。

「グラマシースイート」は「南仏のミモザ祭り」がテーマ。南仏をイメージしたサフランを使った魚料理やデザートはレモンをモチーフに「黄色ミモザ」と「レモン」が春の訪れを知らせます。

◆◆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

ライブレストラン『シェフズ ライブ キッチン』概要

■場所: 2F/ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画: World Gourmet Fair IN ヨーロッパ

■営業時間:

ブレックファーストタイム (7:00~10:00 / 最終入店9:30)

ランチタイム (11:00~14:40 / 最終入店13:00)

ティータイム (15:00~16:30 / 最終入店15:15) ※週末のみ

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: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/11607.html>

Chef's Live Kitchen



■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 ¥3,300 ¥1,900 ¥ 900

ランチ 平日 ¥4,000 ¥2,650 ¥1,100 土日祝 ¥4,500 ¥2,950 ¥1,100

ディナー 平日 ¥5,800 ¥3,200 ¥1,250 土日祝 ¥6,300 ¥3,400 ¥1,250

※消費税込・サービス料15%込

■メニュー:

《Appertizer》

ブロッコリーと豆乳のムース ミモザ仕立て(フランス)/アジのマリネ 生姜のヴィネグレット(日本)/フィンランド風イカとポテトのサラダ (フィンランド)/三河鶏のコンフィ ホースラディッシュのタルタルと共に(イギリス)/エビとキヌアのタブレ ハーブの香り(イタリア)/タラコとホホワイトアスパラのタラモサラタ(ギリシャ)

《Fish & Soupe》

エンドウ豆のスープ エルテンスープ (オランダ)/鶏とふきのとうの桜香るパイ包みスープ(日本)/サーモンのフリット 春キャベツのフォンデュ 木の芽味噌のアクセント(フランス)/サワラのロースト シラスと新玉葱のラヴィゴット(フランス)/白身魚とグリーンアスパラのサルセーラ風 (スペイン)

《Meat & Potato》

ローストビーフ(夜)ポリネシアンソース (トルコ)/ローストポーク(昼)ポリネシアンソース (トルコ)/トリュフ香るマッシュポテト(フランス)/ポテトのフリット ブラバスソース (スペイン)/紅あずまの紅茶リキュールフランベ (ドイツ)/パリパリチキン グレイビーソース (イギリス)

《Other》

山菜の炊き込みご飯 出汁(薬味:ねぎ・のり・ごま・柚子胡椒)/桜エビのきしめん(薬味:大根おろし・ねぎ・かつお節)/季節野菜の天ぷら/ギネスシチュー(ベルギー) (昼)/握り寿司 (夜)

《Dessert》

専属パティシエが作るカラフルストーンアイス/自家製ケーキ各種

《WakuWaku!Time》

ベリーローフのオープンサンド スモーブロー(デンマーク)

▼イメージ画像



鉄板焼『匠』概要

- 場所: 1F/鉄板焼「匠」
- 企画: World Gourmet Fair IN 四国
- 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: 20,240円~(消費税込・サービス料15%込)
- 詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/11609.html>
- メニュー:
〔冷前菜〕土佐高知の鰹の叩き 新じゃがのムース
金時人参ピューレ添えカボスジュレのアクセント

〔温前菜〕徳島県産鳴門の鯛ソテーアオサ海苔風味のソースブルブラン

〔鮮魚〕愛媛県活け伊勢海老グリエ ソースアメリカン

〔焼き野菜〕四国の厳選春野菜

〔シェフ厳選黒毛和牛〕香川県産オリーブ牛ロース 100g

〔季節の炒め御飯〕桜海老と筍の炒め御飯 赤出汁と香の物

〔デザート〕愛媛県産蜜柑とヨーグルトアイス カルダモンの泡を添えて

TAKUMI
匠
TEPPAN-YAKI



▲イメージ画像

フレンチレストラン『GRAMERCY SUITE』概要

- 場所: 1F/「GRAMERCY SUITE」
- 企画: World Gourmet Fair IN 南仏
- 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
- 料金: ランチ9,867円~(消費税込・サービス料15%込)
- 詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/11605.html>
- メニュー:
【アミューズ】
フォアグラのムースリヌ 清美オレンジとカカオニブのキャラメリゼ
【前菜】
桜鯛と筍のカルパッチョ ケッパーの香り 新芽のサラダとルッコラのクーリ
【スープ】
春キャベツのポタージュ
ツブ貝とあわび茸のコンディメント アンチョビの香り
【魚料理】
鱈のコンフィ 新じゃがいもとチョリソのトランシェ サフラン風味のスープ・ド・ポワソン
【肉料理】
仔羊のロースト 黒大蒜とタイムのアクセント
新玉葱とタスマニアマスタードのラヴィゴットを添えて
【アバン】
ホワイトチョコレートのパンナコッタ 苺とローズマリーの香り
【デザート】
アールグレイ香るフロマージュブランのソルベ タルト・シトロンをイメージして

GRAMERCY
SUITE



▲イメージ画像

〈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▶

