

<報道関係各位>

クリスマスデートにおすすめ！レストラン内でのバイオリン生演奏や大聖堂の一般開放も実施！
冬に美味しい食材を使用した、繊細で色鮮やかな料理長自慢のフレンチコース
『アーティスティックフレンチ～STRINGS CHRISTMAS ADVENT～』
期間限定販売

■期間：2022年11月14日(月)～12月25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)。

2022年11月14日(月)～12月25日(日)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『アーティスティックフレンチ～STRINGS CHRISTMAS ADVENT～』を期間限定販売いたします。クリスマスにも重なる今回は、鮫鱈や蝦夷鹿などの冬に美味しい食材を、繊細で色鮮やかなフレンチコースに仕立てました。

12月17日(土)、18日(日)、23日(金)～25日(日)の5日間に関しては、フォアグラやオマール海老、松阪牛を堪能できる特別メニューが登場。本期間に関しては、“バイオリン生演奏”を聴きながらお食事を堪能いただけます。また、ホテル自慢の大聖堂を特別に一般開放し、記念撮影などをお楽しみいただける内容に。ストリングスホテル 名古屋で、大人のクリスマスをお楽しみください。

※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/nagoya/>をご確認ください。

※写真はイメージ



◆◆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／岩田

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

『11月14日(月)～12月22日(木) ※12月17日(土)／18日(日)除く メニュー』概要

■場所: 1F/「グラマシースイート」

■販売期間: 2022年11月14日(月)～12月22日(木) ※12月17日(土)／18日(日)除く

■営業時間:

・月～木曜日: 11:30～21:00(L.O.: ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)

・金曜日: 11:30～22:00(L.O.: ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

・土日曜日(祝日含む): 11:00～22:00(L.O.: ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■料金: 12,100円(消費税込・サービス料15%別)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/12825.html>

■メニュー: ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる場合がございます。

【アミューズ】

紅玉林檜のキャラメリゼとブレザオラ ビーツとサワークリームのタルトレット

【前菜】

旬魚と紅しぐれ大根のトランシェ 生姜のラヴィゴット コールラビのムースリーヌとピンクパールバルサミコ

【スープ】

甲殻類のビスクとフラン 天使の海老を添えて 檸檬のコンフィとレモンバームのアクセント

【魚料理】

鮫鱈とパンチェッタのルーロ アンディーブのブレゼ ヴェルモットのヴァンプランソース

【肉料理】

蝦夷鹿と国産・黄人参のロースト パースニップのピューレ マダガスカル産ペッパーのポワブラードソース

【アバン】

サンタリアのジュレとマスカルポーネのパンナコッタ

【デザート】

ショコラ・ブランのパルフェ・グラッセ 赤い果実と共に

※写真はイメージ



<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(ホテル代表)

■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>



<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】

・月～木曜日: 11:30～21:00(L.O.: ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)

・金曜日: 11:30～22:00(L.O.: ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

・土日曜日(祝日含む): 11:00～22:00(L.O.: ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

【電話番号】052-589-0787

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



『12月17日(土)／18日(日)／23日(金)～25日(日)限定メニュー』概要

■場所:1F/「グラマシースイート」

■営業日時:

・12月17日(土)／18日(日):1部 17:00～19:00 2部 20:00～22:00 ※大聖堂開放:19:00～19:30

・12月23日(金)～25日(日):1部 17:30～19:30 2部 20:00～22:00 ※大聖堂開放:17:00～17:30／22:00～22:30

※各部お食事の時間内にバイオリン生演奏付

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

■電話番号:052-589-0787(レストラン代表)

■料金:25,850円(消費税込・サービス料15%別)

■HP:<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/12655.html>

■メニュー:※仕入れ状況により、内容に変更が生じる場合がございます。

【乾杯酒】

シャンパン(ノンアルコールに変更も可能)

【アミューズ】

紅玉林檜のキャラメリゼとブレザオラ ビーツとサワークリームのカルトレット

【前菜】

牡丹海老とグレープフルーツのタルタル 雲丹とキャビアのカクテル仕立て 今市蕪のムースリーヌとレフォール風味のコンソメジュレ

【温前菜】

フォアグラのポワレ 金柑のコンフィチュール パースニップのピュレと竹炭のエッセンス マダガスカル産黒胡椒のアクセント

【魚料理】

オマール海老のバブル 鮫鱈とパンチェッタのルーロ 縮みほうれん草のブレゼとヴェルモットのヴァン・ブランソース

【肉料理】

松阪牛腿肉のロースト インカが目覚めのポムドフィーヌ 岐阜県産・椎茸のポルドレーズ フレッシュトリュフとソース・ペリゲー

【デザート】

ショコラ・ブランのパルフェ・グラッセ “あまおう”と共に

※写真はイメージ

