

ライトアップされた荘厳な大聖堂を眺めながら至福の逸品を堪能！
世界三大珍味をはじめとする豪華なセイボリーやメイン料理が加わった、美食を楽しむ大人のナイトタイム

『STRINGS イブニングハイティー』新登場

■販売開始:2025年11月15日(土)～

■場所:ストリングスホテル 名古屋 カフェラウンジ「ニューヨークラウンジ」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、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)。ロビーラウンジ「ニューヨークラウンジ」にて2025年11月15日(土)から豪華なセイボリーやメイン料理が加わり、より充実したお食事として楽しんでいただける「STRINGS イブニングハイティー」(1名 平日6,522円～)を販売開始いたします。一日の終わりを、煌びやかな大聖堂を眺めながら格別な時間で締めくくる、大人の夜時間をお楽しみいただけます。

◆ニューヨークラウンジHP:https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13673/

※イメージ画像



19世紀のイギリスで、夕食の習慣として生まれた「ハイティー」は、現代ではそのスタイルをさらに進化させ、メイン料理やお酒にも合う洗練されたセイボリーが、夕暮れから始まる大人の美食体験として紅茶やお酒と共に提供されるようになりました。

そんな歴史ある食文化の「ハイティー」をストリングスホテル 名古屋のニューヨークラウンジでも、イルミネーション煌々大聖堂を臨む唯一無二の空間で優雅な時間とともに楽しんでいただけます。

「STRINGS イブニングハイティー」のメニューは、5段スタンドに黒トリュフのリゾットを竹炭で黒く色づけたパン粉で揚げたクロケットや、ミルフィーユ仕立ての彩りが美しいフォアグラとグリオットチェリーのテリーヌ、風味の効いたセロリラブのムースをサーモンマリネでロールしオシエトラキャビアを添えた一品、甘みのある愛知県産の碧南人参のムースとコンソメジュレの層に贅沢に雲丹をのせたヴェルレーヌ、濃厚なチーズが香るグラタン風クロワッサンサンドなど8種の特製セイボリーと、パティシエおすすめの季節の2種のスイーツとフルーツ盛り合わせをご用意。メインの別皿のお料理は柔らかな濃厚な味わいの牛脛肉の赤ワイン煮込みを堪能いただけます。

また、ハイティーとともにお召し上がりいただくドリンクは、紅茶やハーブティー、ブレンドティー、フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」など幅広くセレクトし、お替り自由でお楽しみいただけます。もちろん、シャンパンやスパークリングワインなどアルコールのご用意もあり、記念日や女子会、頑張っている自分へのご褒美など様々な用途でご利用いただけます。

アフタヌーンティーの華やかさに、ディナーの要素を融合させたハイティーとともに、ロマンティックな夜の語らいに最適な時間をお過ごしいただけます。

<店舗概要>

【店名】ロビーラウンジ「ニューヨークラウンジ」(1F)
【営業時間】11:00～21:30(L.O.20:00)
【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)
【HP】<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/newyork/>



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

『STRINGS イブニングハイティー』販売概要

- 販売開始: 2025年11月15日(土)～
- 販売場所: カフェラウンジ「ニューヨークラウンジ」
- 販売時間: 17:00～21:30(L.O.20:00)
- 料金: ※消費税込・サービス料15%別
- ティーセレクションプラン 1名 平日6,522円～／土日祝6,957円～
- ※フランスのブランド紅茶「マリアージュフレール」含むドリンクお替り自由
- ※上記の他、スパークリングワイン付きや、アルコールフリーフローのプランもご用意しています。
- 電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)
- ホームページ: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13673/
- MENU: ※食材の仕入れ状況により、一部内容が変更となる可能性がございます。



▲STRINGS イブニングハイティー
イメージ(2名分)

<スタンド>

- 1段目: 雲丹をのせた碧南人参のムースとコンソメジュレ／黒トリュフのリゾットクロケット
- 2段目: オシエトラキャビアとタスマニアサーモン／フォアグラとグリオットチェリーのミルフィーユ仕立て
- 3段目: 海老マリネとカラフルベジタブル ブラックオリーブのタプナードソース／プチチュロス 塩レモンクリーム
- 4段目: 季節のスイーツ2種／季節のフルーツ
- 5段目: 季節のクロワッサンサンドイッチ／パルメジャーノ・レジャーノのサブレ

<別皿料理>

牛脛肉の赤ワイン煮込み カシス風味

<ドリンク>

フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」のティーセレクションや紅茶・コーヒー・ソフトドリンクなど数種類がお替り自由



▲スタンド1段目 イメージ



▲スタンド2段目 イメージ



▲スタンド3段目 イメージ



▲スタンド4段目 イメージ



▲スタンド5段目 イメージ



▲別皿 料理 イメージ

【大聖堂側・窓際確約】 キャンドルシートプラン ※席数限定

ライトアップされたお城のような大聖堂を臨む窓際席を、幻想的なキャンドルでロマンティックに装飾した17:00以降限定の「キャンドルシートプラン」をご用意。日中とはひと味違った雰囲気のレストランで、夜の贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

- 販売場所: カフェラウンジ「ニューヨークラウンジ」
- 販売時間: 17:00～21:30(L.O. 20:30) ※店舗営業時間は、11:00～21:30(L.O. 20:30)
- 内容: STRINGS イブニングハイティー＋キャンドル装飾
- 料金: 平日 1名 8,696円～ 土日祝 1名9,131円～ (消費税込・サービス料15%別)
- 電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)
- ホームページ: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13673/
- ※当プランは2名様でのご利用となります
- ※1日2席限定
- ※3日前までに要予約

※イメージ画像

