



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

GRAMERCY
SUITE

報道関係者各位

2017年1月25日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

こだわりの食材と旨味を凝縮！ホテルメイドのスタイリッシュ&ボリュームミーなグルメサンド

3種の『ドレスベーグル』登場！！

販売開始：2017年2月1日(水)～

販売場所：ストリングス ホテル 名古屋 NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する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 総支配人：伊藤茂浩)。ホテル内のNYダイニング&カフェ「グラマシースイート」では、2017年2月1日(水)より、スティックサラダやオリーブで装飾したスタイリッシュかつボリュームミーなベーグルサンド『ドレスベーグル』3種を販売いたします。

空前のサンドメニューブームの中、「グラマシースイート」が提案するホテルメイドのベーグルサンドウィッチは、食材本来の味わいや食感を生かし、モチモチ生地に胡麻の風味をきかせたベーグルと合わせてお楽しみいただける3種をご用意。女性がドレスアップする時のような着飾ったイメージに仕上げた、洗練されたベーグルサンドが登場いたします。

『ドレスベーグル』

- オマール海老 1,800円
- ポークパテ 1,200円
- 自家製スモークサーモン 1,200円

※料金は別途消費税・12%のサービス料を頂戴しております



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664

URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

3種の『ドレスベール』詳細



■オマール海老 1,800円(税・サ別)

オマール海老とアボカド、トマトの絶妙なハーモニーを味わっていただける一品。モチモチ生地に胡麻の風味をきかせたベールと合わせて、食材の味わいや食感をお楽しみいただけます。



■ポークパテ 1,200円(税・サ別)

ポークパテと季節のフルーツでジューシーな仕上がりに。ポテトサラダでボリュームも満点の一品。



■自家製スモークサーモン 1,200円(税・サ別)

三日間かけて仕上げたスモークサーモンを使用。ケツパーのアクセントと共に楽しみいただけます。

NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」店舗概要

開放感のある大きな窓から昼夜表情の異なる大聖堂を眺めながら楽しんでいただけるNYダイニング & カフェ。ダイニングエリアでは、アラカルトから本格的なコース料理までお楽しみいただける他、カフェテリアでは話題のスイーツなども。

住所: 〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7
TEL: 052-589-0787
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.21:00)
定休日: 不定休
HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>

