



スーパーフードなど話題の食材もたっぷりの北陸食材を駆使したネオフレンチ！
ヘルシーに仕上げた見た目も味も遊び心いっぱいのラインナップ

周年記念『北陸ネオフレンチ ディナーコース』販売

販売期間：2019年1月15日(火)～2月28日(木) 場所：ストリングスホテル 名古屋「GRAMERCI SUITE」

ゲストハウスウエ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)。

開放感のあるダイニングエリア、ゆったりと落ち着いたカフェエリアと2つの表情をもつニューヨークスタイルのダイニング & カフェ「GRAMERCI SUITE」。ホテル開業3周年を記念したアニバーサリーフェアは、山海の魅力を凝縮し北陸食材をアレンジした味はもちろん見た目もフォトジェニックなネオフレンチコースをご用意。開業より人気のエスプーマは冬の野菜カリフラワーを使用し、さくらチップを使用したスモーク演出は“目でも楽しめるように”と料理長のこだわりが詰まっています。また、キヌアやビーポーレンなどのスーパーフードも盛り込んだ贅沢な一皿一皿をお楽しみいただけます。2019年1月15日(火)～2月28日(木)の期間限定で販売。



〈店舗概要〉

- 場所： NYダイニング & カフェ「GRAMERCI SUITE」
- 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
- 定休日： 無休
- HP： <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：島田/黒瀬/大矢
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@material.jp

◆◆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

周年記念『北陸ネオフレンチ ディナーコース』概要

■販売期間: 2019年1月15日(火)~2月28日(木)

■提供時間:

ディナー 17:30~22:00(L.O.20:30)

■場所: 1F/NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」

■料金: 6,800円

※税金、サービス料(12%)別

■メニュー内容:

※時期により料理メニュー内容は変更になる場合がございます

【ファーストディッシュ】

ビーポーレンのハニーフォカッチャ “とみつ金時”の軽いスープを注いで

有機ミツバチの花粉“ビーポーレン”を練りこんだフォカッチャに、“とみつ金時”を使った優しい甘みのスープを注いで召し上がっていただくヘルシースープ。



【前菜1】

烏賊とカリフラワーのムースリーヌ ゆず胡椒と竹炭のアクセント

口どけ柔らかいカリフラワーのムースと新鮮な烏賊の食感のコントラストを楽しめる一皿。柚子胡椒で味のエッセンスに。

【前菜2】

ブリと金沢大根のインスタントスモーク からすみと一緒に

ケッパー風味のブリのマリネとサラダ仕立ての大根で軽やかな仕上がりに。カラスミの塩気が味のアクセント。

【魚介料理】

寒鰯のミ・キュイ 冬燕のデグリネゾン 柚子香るナーージュ仕立て

冬に脂がのり美味しくなる寒鰯をしっとりとしたミキュイに。冬燕をフレッシュ、ピューレ、エスプーマと様々な調理法でお召し上がりいただき、柚子の香るソースが全体をさっぱりと包みます。

【肉料理】

冬鴨のロースト 谷田部ねぎのエチュペ ソース・マルコポーロ

鴨の胸肉を低温でジューシーに焼き上げ、福井の谷田部ねぎの甘みと共に召し上がりがいただけます。香辛料の効いたソース・マルコポーロのほんのりとした刺激が食欲をそそります。

【アバン】

ひとくちタルト・タタン ヘーゼルナッツのクランブル

タルトタタンを林檎のキャラメリゼ、エスプーマ、クランブルと共に再構築した口あたりのよい一皿に。



▲じっくり低温で焼き上げた冬鴨のロースト

【デザート】

ショコラ・ロッシェニ 2019 グラマシースタイル

チョコレートのムースにフォアグラのテリーヌ、フレッシュトリュフをあわせ、デザートで“ロッシェニ”を表現した贅沢な一皿。オレンジとコンサントレとナッツを使い、食感と味のバランスが◎。

※「シメパフェ」におすすめ+700円で「大人のご褒美パフェ～はるみみかんとアールグレイ～」にアップグレード可能。

“シメパフェ”とは、北海道札幌市で広がる夜のブーム「お食事の後に食べる締めのパフェ」のこと。甘いパフェで1日を締めくくるのは至福の瞬間。コース料理のデザートを大人のご褒美パフェに変更することも可能なので、“シメパフェ”としておすすめです。自分へのご褒美として、ちょっと大人な優雅なひとときを存分にお楽しみください。



▲福井県“とみつ金時”を使用したファーストディッシュ

▲デザートでロッシェニを表現したこだわりのデザート

▲シメパフェにおすすめ“大人のご褒美パフェ”