



“女性に嬉しい”要素が詰まったこだわりのフレンチ料理！

『ネオフレンチ ランチ & ディナー～瀬戸内の幸～』販売

販売期間：2019年3月1日(金)～5月31日(金) 場所：ストリングスホテル 名古屋「GRAMERCY SUITE」

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)。

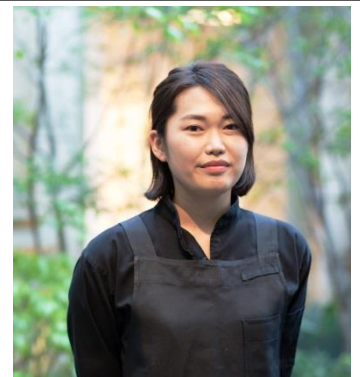
開放感ある店内が特徴のニューヨークスタイルのダイニング&カフェ「GRAMERCY SUITE」。2019年3月1日(金)～5月31日(金)の期間限定で瀬戸内地方の旬食材を厳選した『ネオフレンチ ランチ & ディナー～瀬戸内の幸～』を販売いたします。女性シェフが作る、味はもちろんのこと写真映えする綺麗なお料理の数々を存分にお楽しみください。



シェフ 川村 果穂 / Kaho Kawamura

ベストブライダルが運営する関東エリアの結婚式場を中心に修行を積み、2016年1月よりストリングスホテル 名古屋のオープンと共にレストラン担当シェフに。イタリアンレストラン“ジリオン”や“GRAMERCY SUITE”をはじめ、ホテル総料理長の元でフレンチ・イタリアン・中華料理・韓国料理と多岐に渡り学ぶ。現在は女性のお客様の多い“GRAMERCY SUITE”の料理長として、“女性に嬉しい”要素が詰まったお料理を創作。

「写真映えするお皿の盛り付け」・“ヘルシーなお料理”・“食材本来の味を楽しむお料理と、しっかり味付けされたお料理を組み合わせたメリハリのあるコース内容”など、記憶に残るお食事のひとつになるように日々心がけています！」



◆◆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:大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.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

「ネオフレンチ ディナー～瀬戸内の幸～」概要

■販売期間:2019年3月1日(金)～5月31日(金)

■提供時間:ディナータイム 17:30～22:00(L.O.20:30)

■料金:ブロンクス 4,800円 / ブルックリン 6,800円 ※税金、サービス料(12%)別

■ブルックリン 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]

淡路島 新玉葱のスープ ビーツのクーリ 自家製ベーコンの香り

→淡路島産の新玉葱をスープにし、自家製ベーコンとスーパーフードのビーツの香りと共に楽しみいただける一品。

[前菜1]

みかん鯛とホワイトアスパラガスのムース 昆布の香り ホワイトバルサミコのアクセント

→餌にみかんの皮を使用した愛媛県のみかん鯛に昆布を合わせて旨みを加え、ホワイトバルサミコのほのかな酸味が食欲をそそります。

[前菜2]

フォアグラと鰻のインスタントスモーク クルミ味噌と一緒に

→クルミ味噌の甘みがフォアグラと鰻の味わいを引き立たせ、グラマシースイート定番のスモーク仕立てにした一品。

[魚介料理]

鰯のミ・キュー ディル香るグリーンオイル 瀬戸内しらすとウイキョウのコンポーゼ

→旬の鰯を低温でしっかりと仕上げ、瀬戸内で獲れたしらすとウイキョウの香りが春を感じさせる一品。

[肉料理]

国産牛はつのコンフィ 瀬戸内レモンの香り 筍とタスマニアマスタードのラヴィゴット

→香ばしく焼き上げた新鮮な国産牛はつと、瀬戸内レモンとタスマニアマスタードを合わせ、春筍の食感と共にお召し上がりいただけます。

[+1,000円]牛ロースのグリル 瀬戸内野菜のガルニチュール 山椒風味のマデラソース

[ご飯]

“エスプーマカレー”グラマシースタイル

→エスプーマを使用したグラマシースイートのオリジナルホワイトカレー。一口サイズで食べやすく、女性に嬉しい一品。

[デザート]

愛媛日向夏とマスカルポーネのムース アーモンドのヌガー スペキュロスのクランブル

→マスカルポーネのムースに、愛媛県産日向夏を合わせた春らしい一品。食感と味のアクセントに、アーモンドとスペキュロスというスパイスの効いたクランブルを沿え、五感でお楽しみいただけるデザートに仕上げました。

※「シメパフェ」におすすめ」+700円で“大人のご褒美パフェ～季節のいちごと西尾抹茶～”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。

■ブロンクスメニュー構成:

ファーストディッシュ・前菜・メイン(1皿チョイス)・デザート



「ネオフレンチランチ～瀬戸内の幸～」概要

■販売期間:2019年3月1日(金)～5月31日(金)

■提供時間:ランチタイム 11:00～15:00(L.O.14:00)

■料金:グラマシープリフィックス 2,800円 / スtringスプリフィックス 3,800円
アニバーサリーランチ 5,300円 ※税金、サービス料(12%)別

■Stringスプリフィックス 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]

淡路島 新玉葱のスープ ピーツのクーリ 自家製ベーコンの香り

[前菜]

アオリイカの炙りとフロマージュブラン 青豆とイベリコチョリソのアクセント

又は

タスマニアサーモンとポーチドエッグ 瀬戸内オリーブのヴィネグレット

[メイン] ※お好みの一皿チョイス

六穀豚のコンフィ 瀬戸内レモンのフレーバー レタスのポロ葱のエチューベ

又は

鰯のミ・キュイ デイル香るグリーンオイル 瀬戸内しらすとウイキョウのコンポーゼ

[デザート]

愛媛日向夏とマスカルポーネのムース アーモンドのヌガー スペキュロスのクランブル

※「シメパフェ」に おすすめ +700円で「大人のご褒美パフェ～季節のいちごと西尾抹茶～」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。

■グラマシープリフィックス メニュー構成:

ファーストディッシュ・サラダ・メイン(1皿チョイス)・デザート



▲ランチコースイメージ



▲開放感ある明るい店内



▲「大人のご褒美パフェ」にアップグレードで、より特別感ある1日に

〈店舗概要〉

- 場所: NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」
- 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: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>

