



ホテル開業5周年の感謝を込めて、“縁結び”をテーマにした『食』でおもてなし！

『STRINGS“縁結び”レストランフェア』開催

期間: 2021年1月15日(金)～2021年3月14日(日)

場所: ストリングスホテル 名古屋「シェフズライブ キッチン」・「匠」・「グラマシスイート」

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)。2021年1月15日(金)～2021年3月14日(日)まで、シェフズライブレストラン「シェフズライブ キッチン」、鉄板焼「匠」、フレンチレストラン「グラマシスイート」のホテル内3店舗にて、『STRINGS“縁結び”レストランフェア』を開催いたします。

※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・営業日縮小・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/>)をご確認ください。



▲シェフズライブレストラン「シェフズライブ キッチン」イメージ



▲鉄板焼「匠」イメージ



▲フレンチレストラン「グラマシスイート」イメージ



▲縁結び絵馬 イメージ

今回のレストランフェアは、ホテル開業5周年を記念し、「お客様とのご縁を大切にしたい」という料理長の想いから、『STRINGS“縁結び”レストランフェア』を開催。“縁結び”にゆかりのある地域にフォーカスし、料理で表現いたしました。ライブレストラン「シェフズライブ キッチン」では、“神奈川県”をテーマに、主にホテルシェフ特製の中華料理が並びます。鉄板焼レストラン「匠」では、“ご縁のくに 島根県”をテーマに、“松葉ガニ”や“のどぐろ”などの豪華食材をご堪能いただけます。フレンチレストラン「グラマシスイート」では、“石川県”をテーマに、“加賀金箔”を使用することで目にも美味しい華やかなコースに仕立てました。また、2021年1月1日(金・祝)～1月31日(日)の期間限定で、昨年好評をいただいた“縁結び絵馬(数量限定)”をホテル1階ロビーに設置予定。“恋愛・健康・金運”など、様々な願いを絵馬に記入いただけます。

◆◆本企画詳細・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/清水/岩田

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

シェフズライブレストラン『シェフズ ライブ キッチン』概要

Chef's Live Kitchen



■場所: 2F/シェフズライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画: 縁結び×神奈川県中華フェア

■営業時間(定休日:無)

・モーニングタイム (6:30~10:00 / 最終入店9:30)
・ランチタイム (11:00~14:30 / 最終入店13:00)
・ディナータイム (17:30~22:00 / 最終入店21:00)

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/9680.html>

■料金:	大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)		大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)	
朝食	¥3,200	¥1,800	¥ 800					
ランチ 平日	¥4,000	¥2,650	¥1,100	土日祝	¥4,500	¥2,950	¥1,100	
ディナー 平日	¥5,800	¥3,200	¥1,250	土日祝	¥6,300	¥3,400	¥1,250	※消費税・サービス料込

■メニュー:

《APPETIZER ZONE》

よだれ鶏とヨーグルトのムースリーヌ/豚バラ肉の雲白肉 中国醤油の香り/寒鯖の炙り 生姜と搾菜のラヴィゴット/
鴨のテリーヌ 五香粉の香り レッドキャベツとタスマニアマスタードと共に/イカと青山椒のタルタル 青葱のクーリと一緒に

《FISH&SOUP ZONE》

白身魚のバプール“清蒸魚”仕立て 愛知県産エディブルフラワーと共に/ノルウェーサーモンのフリット 四川豆板醤香るチリソース/海老マヨのタルティーヌ 竹炭とオレンジの香り/ふわふわ卵の“酸辣湯” 自家製辣油を添えて/
名古屋コーチン団子とアオサ海苔のパイ包みスープ

《MEAT&POTATO ZONE》

若鶏の“油淋鶏”鎮香黒酢の香り/金時芋のフランベ/白トリュフ風味のマッシュポテト/ココナッツとスパイス風味のフライドポテト/
豚バラ肉の東坡肉 八角の香り(ランチタイムのみ)/穀物旨味牛のローストビーフ(ディナータイムのみ)

《GOHAN ZONE》

白い麻婆豆腐のおこげ CLKスタイル/雲呑スープ 白湯仕立て/地場野菜の揚げたて天婦羅/中華粥 道明寺粉と共に/
厚切りベーコンのパオズ(ランチタイムのみ)/鮮魚の握り寿司(ディナータイムのみ)

《SWEETS ZONE(ストロベリースイーツコレクション)》

ティラミス/パンナコッタ/リコッタチーズタルトレット/ピーチティーゼリー/ラズベリーローズムース/ヘーゼルナッツブラウニー/
ショートケーキ/焼き菓子/アマレナチェリーパイ/オリーブオイルのパウンドケーキ

《Waku!Waku!Time》

①わくわくウェルカムドリンク ②点心の سموーク仕立て ③白い麻婆豆腐のおこげ CLKスタイル ④カラフルメレンゲと液体窒素 ⑤クレーム・ブリュレ



鉄板焼『匠』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■企画: 縁結び×島根県フェア

■営業時間(定休日:木曜日):

・ランチタイム 11:30~15:00(L.O.14:00)

・ディナータイム17:30~21:00(L.O.20:00)

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■料金: 17,000円~ ※消費税・サービス料別

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/9682.html>

■メニュー(一例): 小金瓜(トマト)豪火包み焼き / 本日の冷前菜 / 焼き松葉ガニ 蟹味噌・隠岐産藻塩・酢橘を添えて / 本日の焼き野菜 / 島根県産和牛ロースと厳選黒毛和牛フィレとの食べ比べ / 島根県産仁多米使用 のどぐろの炙り寿司 小葱・山葵・ライムを添えて / 赤出汁 香の物 / パティシエ特製 デザート / コーヒー又は紅茶

TAKUMI

匠

TEPPAN-YAKI



▲2021年1月1日(金・祝)より、ホテル1階ロビーに“縁結び絵馬”設置予定

フレンチレストラン『グラマシースイート』概要

■場所: 1F/NYスタイル フレンチレストラン「グラマシースイート」

■企画: 縁結び×石川県フェア

■営業時間(定休日:無):

・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(レストラン代表)

■料金: ランチ2,800円~/ディナー6,000円~ ※消費税・サービス料別

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/9678.html>

■メニュー(一例): ずわい蟹と加賀金箔の葛寄せ ピスタチオ香る青葱のクーリと一緒に / 縞鱈の”NAMEROU” 石川県産・米味噌の香り キャビアと山葵風味のオリヴキャビアを添えて / 甘鯛のフリット 加賀百万石と魚介のナーージュ 今市燕のクリュディテ 生姜オイルと共に / 日本海より寒鰯のミ・キュイ 酢橘の香り 金沢大根のコンフィとトリュフ醤油のエスプーマ / 牛舌のブレゼ NOTO高農園野菜のガルニチュール グリーンペッパーとグリーンマスタードのソース / 金沢ゆず香る ジュレの口どけ / 加賀棒茶のムースとメレンゲ 2種のテクスチャー カカオとヘーゼルナッツのアクセント

GRAMERCY
SUITE

