

100個限定！ストリングスホテル 名古屋から皆様に贈る“GIFT”

『出来立て手作りおせち』販売

予約期間:2021年9月24日(金)～12月20日(月)/販売日:2022年1月1日(土)、2日(日)

場所:ストリングスホテル 名古屋

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)にて、2021年9月24日(金)から12月20日(日)まで『出来立て手作りおせち』を予約販売いたします。

▼イメージ画像



ストリングスホテル 名古屋ではコロナ禍で例年とは異なる状況下を過ごした皆様に向けて、また、2022年の希望ある未来に向けて「出来立て手作りおせち」を販売いたします。2022年に掛け合わせて22種類のお料理を壱の段に「和風おせち」式の段に「洋風おせち」として盛り付けし、参の段は「彩りモザイクちらし寿司」、パティシエ特製紅白マカロンを合わせてご用意いたしました。「鶏肉とフォワグラのガランティーヌ」はシェフ特製の逸品、また、「栗きんとん」「かまぼこ」とすべて手作りです。1つ1つ心を込めたシェフの手作りおせちは100食限定でご用意しております。この機会にシェフの極みをご堪能ください。

◆◆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: 関原/清水/岩田

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

「出来立て手作りおせち」販売概要

- 予約期間: 2021年9月24日(金)~12月20日(月)
- 販売日: 2022年1月1日(土)、2日(日)
- 販売個数: 100個限定
- 場所: 1F特設ブース
- 受け取り時間: 1月1日(土)8:00~17:00,2日(日)8:00~15:00
- 販売料金: 25,000円(消費税8%込)
- 精算方法: 現金又はPayPay
- お問合せ: 052-589-0561(平日9:30~18:00)
- 商品詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/11079.html>

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、営業情報を変更する場合がございます。最新情報は、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>)をご確認ください。

「出来立て手作りおせち」メニュー

壺の段

《和風おせち》

黒豆/田作り/栗きんとん/数の子とろろ昆布和え/蟹真丈/鯛の昆布締めロール大葉の香り/祝い海老艶煮/紅白かまぼこ/蝦夷鮑のやわらか煮/サーモンマリネ大根巻きフレンチキャビア/牛肉と牛蒡の八幡巻き/蛸と刻みワサビ和え

式の段

《洋風おせち》

パテドカンパーニュ/ローストビーフ/オマール海老とキャビア/牛頬肉のパイ包み焼き/2種類の人参ラペ/カニと湯葉のトリュフクロケット/彩り野菜のグレック/ブリの照り焼き風赤ワインソース/鶏肉とフォワグラのガランティーヌ/生ハムとモッツァレラチーズ

参の段

《海鮮モザイクちらし寿司》

(海老・アボカド/卵巻・からすみ/サーモン・とびっこ/ブリ・柚子皮/胡瓜・雲丹/いくら・花びら/ユリネ/穴子・有馬山椒/マグロ・メネギ)

《小菓子》

紅白マカロン(4個入り)

▼イメージ画像



〈ホテル概要〉

- 所在地: 〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7
- 電話番号: 052-589-0577
- 客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>

イメージ画像▶

