ストリングスホテル 名古屋



春到来!桜カラーが美しい、技巧を凝らした色彩豊かなフレンチコース登場

『アーティスティックフレンチ~Sakura~』期間限定販売

■販売期間:2023年3月1日(水)~2023年4月30日(日) ■場所:ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

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)。

2023年3月1日(水)~2023年4月30日(日)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『アーティスティックフレンチ~Sakura~』を期間限定販売いたします。「季節ならではの美味しいものを」をコンセプトとし、今回は新玉葱や春キャベツ、菜の花、桜鯛、いちごなど、春に旬を迎える食材を使用。

桜カラーを中心に、色彩豊かな全7皿構成の本コースは、様々な食感と風味、香りをお楽しみいただけます。

※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。











『アーティスティックフレンチ~Sakura~』販売概要

- ■場所:1F/「グラマシースイート」
- ■販売期間:2023年3月1日(水)~2023年4月30日(日)
- ■営業時間:
- ・月~木曜日:11:30~21:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)
- -金曜日:11:30~22:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)
- ・土日曜日(祝日含む):11:00~22:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)
- ※最新の営業時間はHPをご確認ください。
- ■電話番号:052-589-0787(レストラン代表)
- ■料金:12,100円(消費税込・サービス料15%別)
- ■HP: https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/13761.html
- ■メニュー: ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる場合がございます。

【アミューズ】

新玉葱のブラン・マンジェとオニオンヌーボー 桜と蕗の薹の香りと共に

【前菜】

桜鯛と紅しぐれ大根のカルパッチョ ケッパーのアクセント マスカルポーネとピンクパールバルサミコ 【スープ】

春キャベツのヴルーテ ツブ貝と筍のガルニチュール ブルギニオンバターと一緒に

【魚料理】

鰆のコンフィと菜の花のクーリ 桜エビのコンディメント パルミジャーノ・レッジャーノと生姜のラヴィゴット 【肉料理】

仔牛フィレ肉とパンチェッタのルーロ セージと竹炭のエッセンス 白ワインとフォンドボーのソース 【アバン】

章姫とピンクグレープフルーツのコンカッセ 苺のジュレを添えて

【デザート】

ルビーショコラのデグリネゾン



▲ホテル公式HPからネット予約をいただいた お客様には、

乾杯酒として"桜カラー"のドリンクをプレゼント



















<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(ホテル代表)
- ■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



<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】

- ・月~木曜日:11:30~21:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)
- ・金曜日:11:30~22:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)
- ・土日曜日(祝日含む):11:00~22:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00) ※最新の営業時間はHPをご確認ください。

【電話番号】052-589-0787

[HP]https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/

