

<報道関係各位>

フレンチレストランとイタリアンレストランのクリスマス限定コース登場！
乾杯酒に“ドン・ペリニヨン”や大聖堂での“チャペルコンサート”など、豪華特典付き

『グラマシースイート クリスマスコース／ジリオン クリスマスコース』販売

■販売期間：2023年12月22日（金）～2023年12月25日（月） ※レストランにより異なる

■場所：ストリングスホテル 名古屋1階「グラマシースイート」「ジリオン」

■チャペルコンサート実施：2023年12月23日（土）～2023年12月25日（月）

株式会社ベストブライダル（本社：東京都港区、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）。今年のクリスマスのテーマは、“STRINGS Christmas 2023～星に願いを～”。夜空を彩る美しい星は、夢を叶える力を持つと言われ、笑顔が国境を超えて広がるこの特別な季節に、喜びにあふれたホリデーシーズンを過ごせるようにと願いを込め、レストランでは様々なイベントやグルメをお届けいたします。

ホテル内フレンチレストラン「グラマシースイート」では、松阪牛や蝦夷鮑、黒トリュフ、ブラックキャビア、オマール海老など、厳選した高級食材をふんだんに使用し、洗練された技と心を込めて作りあげる美食づくりのフレンチコースを提供。

イタリアンレストラン「ジリオン」では、松阪牛やフォアグラ、フレッシュトリュフ、ブラックキャビア、オマール海老などの高級食材をふんだんに使用し、ひと皿ひと皿に驚きと楽しみが凝縮されたホテル料理長渾身のイタリアンコースを提供。

また、どちらのレストランにも、乾杯酒に最高級シャンパン“ドン・ペリニヨン”をご用意。12月23日（土）～25日（日）にご予約のお客様は、荘厳な大聖堂での“クリスマスチャペルコンサート”もお楽しみいただけます。大切な方との心温まる、至福のひとときをお過ごしください。

※写真はイメージ



▲グラマシースイート クリスマスコースイメージ



▲ジリオン クリスマスコースイメージ



▲乾杯酒 ドン・ペリニヨン イメージ



▲12月23日（土）～25日（月）は
大聖堂での“チャペルコンサート”を実施

◆◇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

「グラマシースイート」販売概要

■場所: 1F「グラマシースイート」/ストリングスホテル 名古屋

■販売期間: 2023年12月22日(金)~2023年12月25日(月)

■各日営業時間(チャペルコンサートは12月23日(土)~25日(月)のみ実施):

・12月22日(金):

ディナー①: お食事17:30~19:30

ディナー②: お食事20:00~22:00

・12月23日(土):

ランチ: 11:00~15:30(1部:11:00~13:00/2部13:30~15:30)

ディナー①: 受付16:30/チャペルコンサート17:00~17:30/お食事17:30~19:30

ディナー②: 受付19:00/チャペルコンサート19:30~20:00/お食事20:00~22:00

・12月24日(日):

ランチ: 11:00~15:30(1部:11:00~13:00/2部13:30~15:30)

ディナー①: 受付16:00/チャペルコンサート16:30~17:00/お食事17:00~19:00

ディナー②: 受付19:00/チャペルコンサート19:30~20:00/お食事20:00~22:00

・12月25日(月):

ランチ: 11:30~15:00

ディナー①: お食事17:30~19:30/チャペルコンサート19:30~20:00

ディナー②: 受付19:15/チャペルコンサート19:30~20:00/お食事20:00~22:00

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■料金(消費税込・サービス料15%別):

・ランチ: 6,930円~

・ディナー: 25,300円

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/17078.html>

■ディナーメニュー例(クリスマス特別コース): ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる可能性あり

【乾杯酒】

ドン・ペリニヨン(グラスお人数様分) ※ノンアルコールスパークリングワインに変更可

【前菜】

オマール海老とブラックキャビア トマトとパプリカのエキストラクションジュレ リースに見立てて

【温前菜】

蝦夷鮑と黒トリュフ ゆり根のブレゼ コンソメのソース 肝のピューレを添えて

【魚料理】

甘鯛の松笠焼きと今市カブのロースト 雲丹のブルブランソース ピカンテオイルのアクセント

【肉料理】

松阪牛のローストビーフ ソース・ボルドレーズ ポムスフレと金時人参ピューレと一緒に

【デザート】

スノードームにつめたピスタチオとフランボワーズのオペラ ミルクのグラスと共に



▲グラマシースイート 内観イメージ



▲チャペル 内観イメージ



▲クリスマスコース イメージ



「ジリオン」販売概要

■場所: 1F「ジリオン」/ストリングスホテル 名古屋

■販売期間: 2023年12月23日(土)～2023年12月25日(月)

■各日営業時間(全日チャペルコンサート付):

・12月23日(土):

ディナー①: 受付16:30/チャペルコンサート17:00～17:30/お食事17:30～19:30

ディナー②: 受付19:00/チャペルコンサート19:30～20:00/お食事20:00～22:00

・12月24日(日):

ディナー①: 受付16:00/チャペルコンサート16:30～17:00/お食事17:00～19:00

ディナー②: 受付19:00/チャペルコンサート19:30～20:00/お食事20:00～22:00

・12月25日(月):

ディナー①: お食事17:30～19:30/チャペルコンサート19:30～20:00

ディナー②: 受付19:15/チャペルコンサート19:30～20:00/お食事20:00～22:00

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■料金(消費税込・サービス料15%別): 25,300円

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/17056.html>

■ディナーメニュー例(クリスマス特別コース): ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる可能性あり
【乾杯酒】

ドン・ペリニオン(グラスお人数様分) ※ノンアルコールスパークリングワインに変更可

【前菜】

冬の鱈とオマール海老のインサラータ リコッタチーズのムースと生姜のコンディメント カポナータのピューレ

【パスタ】

ポルチーニ茸と牛脛 メッツェ・ベンネ・リガーテ フレッシュトリュフの香りを添えて

【魚料理】

真名鯉のオープン焼き 北あかりとインカの目覚めのコンフィ 真名鯉出汁とボンゴレの出汁で

【肉料理】

松阪牛ランプ肉の炭火焼とフォアグラ カリフラワーのフリッター 蒲郡みかんと黒胡椒のサルサ

【デザート】

クリスマスリース風 ホワイトチョコレートのムースと冬いちご ミルクジェラートと一緒に



▲ジリオン 内観イメージ



▲チャペル 内観イメージ



▲クリスマスコース イメージ



<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-group.jp/nagoya/>

