

地元東海三県の食材を多数使用し、旬が詰まった色彩豊かな冬のシーズンフレンチ！

『シーズン アーティスティックフレンチ～Winter Collection～』 期間限定販売

■販売期間:2024年1月10日(水)～2月29日(木)まで
■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)。2024年1月10日(水)～2024年2月29日(木)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『シーズン アーティスティックフレンチ～Winter Collection～』を期間限定販売いたします。

※写真はイメージ



「今お召し上がりいただきたい、季節ならではの美味しいものを」をコンセプトとし、今回はズワイガニや寒ブリ、寒鰯などをラインナップ。また、地元東海三県の食材も多数取り入れ、地元愛知県からは、きめ細かな肉質と上質な脂が特徴の”みかわポーク”のサルシッチャを浮かべたポタージュスープ、柔らかな味と香りが口の中で広がる”あいち牛”のロースト、甘みの中にもしっかりと酸味のある”紅ほっぺ(いちご)”とチョコレートを使用したスイーツをお召し上がりいただけます。隣接する三重県からは、旬の”あおさのり”と”菜の花”を使用し、旨味が凝縮されたリゾットをお楽しみいただけます。料理長のこだわりが詰まった色彩豊かな本コースは、食材を活かした繊細な味とテクスチャーの、絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。また、コースデザートに関しては、「大人のご褒美パフェ～Strawberry & Chocolate～」に変更(+990円 消費税込・サービス料15%別)も可能。バレンタインでの利用や記念日、女子会での利用がおすすめです。

<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・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・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・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-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◇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

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: 2024年1月10日(水)～2024年2月29日(木)まで

■営業時間:

・月～木曜日: 11:30～21:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー・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・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・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(消費税込・サービス料15%別):

・平日: ランチ3,630円～/ディナー 7,480円～

・土日祝日: ランチ5,060円～/ディナー8,030円～

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/18144.html>

■ディナーメニュー例(リッチモンドコース): ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる可能性あり
【アミューズ】

ズワイガニとブラックキャビア エクレア仕立てにして

【前菜】

寒ブリのカルパッチョ 茗荷とケッパーのコンディメント 彩りラディッシュのサラダ

【スープ】

カリフラワーのポタージュ みかわポークの自家製サルシッチャを浮かべて

【魚料理】

寒鱈のポワレ 三重の菜の花とあおさのリゾット シャンパン風味のクリームソースと香草オイル

【お口直し】

柑橘のコンカッセとみかんのグラニテ

【肉料理】

あいち牛のロースト マデラ酒のソース トリュフと愛知県産蓮根のソテーと共に

【デザート】

愛知県産紅ほっぺとショコラのムース バジルとアーモンドのアクセント 2種類のアイスを添えて

※「大人のご褒美パフェ～Strawberry & Chocolate～」に変更(+990円 消費税込・サービス料15%別)も可能



▲夜の店内 イメージ



▲新年会などの利用にもおすすめ
個室の利用も可能(カーテン仕切り)



▲大人のご褒美パフェ～Strawberry & Chocolate～
イメージ



<料理長/岩下 健介(いわした けんすけ)>

熊本県出身。専門分野はフレンチ。

大学に在籍中、一人暮らしの中で料理をすることに楽しさを感じ、進む道を料理人へシフトチェンジ。専門学校卒業後は、ベストブライダルの関西施設にて、バンケット(婚礼・一般宴会)料理を担当。以後、名古屋に異動し、八事(鉄板焼レストラン、バンケット)、丸の内、名古屋港、と各施設の料理長を歴任し、現在に至る。

また、和食・フレンチ・イタリアンと様々な料理ジャンルを扱うことができる。

「“more cold more hot”をモットーに、料理を一番美味しい状態で食べていただけるよう、“繊細な温度管理と盛り付け”にこだわっています。」



<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/>

