

<報道関係各位>

キャビアやフォアグラ、トリュフなどの高級食材と地元東海三県の食材を使用した、旬が詰まった色彩豊かな初夏のシーズンフレンチ！

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

■販売期間:2024年5月1日(水)～6月30日(日)まで
■場所:ストリングスホテル 名古屋「GRAMA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5月1日(水)～6月30日(日)まで、フレンチレストラン「GRAMAシースイート」にて、『シーズンアル アーティスティックフレンチ～Early Summer 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、今回は地元愛知県産のトマト、新玉葱、知多和牛や、三重県産のイサキ、岐阜県産の人参など、地元食材を多数取り入れたコースに。

キャビアを使用した一口サイズのアミューズから始まる本コースは、フォアグラやトリュフを使用した新玉葱のスープ、やわらかな肉質と程よい甘さの脂肪バランスにより口いっぱいに旨味が広がる知多和牛「誉」のロティなど、高級感と非日常の味わいを堪能いただけます。色彩豊かなで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ください。

また、コースデザートに関しては、紫陽花カラーが美しい「大人のご褒美パフェ～Azisai～」に変更(+990円 消費税込・サービス料15%別)も可能。完全プライベート個室や眺めの良いカーテン個室も完備しているので、記念日や女子会、家族のお祝いや接待など、様々な用途でご利用いただけます。

<店舗概要>

【店名】「GRAMAシースイート」(1F)

【営業時間】

<ランチ>平日:11:30～15:00(L.O. 14:00) / 土日祝:11:00～15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム>15:00～17:00(L.O. 16:30)

<ディナー>平日(月～木):17:00～21:00(L.O. 19:30) / 金土日祝:17:00～22:00(L.O. 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5月1日(水)~6月30日(日)

■営業時間:

<ランチ>平日: 11:30~15:00(L.O. 14:00) / 土日祝: 11:00~15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム> 15:00~17:00(L.O. 16:30)

<ディナー> 平日(月~木): 17:00~21:00(L.O. 19:30) / 金土日祝: 17:00~22:00(L.O. 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/19440.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】

オシェトラキャビアとサワークリーム パートブリックのトルティーヤにのせて

【前菜】

縞鱈の炙りとはちみつ梅のムースリヌ 愛知県産緑トマトとトマトのエクストラクションジュレ

【スープ】

愛知県産新玉葱とセロリラブのポターージュ フォアグラのソテーを浮かべてトリュフのアクセント

【魚料理】

三重県産イサキのポワレ ズッキーニのベニエとピペラードと共に

【口直し】

赤紫蘇のグラニテとパンナコッタ

【肉料理】

知多和牛「誉」のロティとホワイトアスパラガスのロースト 岐阜県産有機人参のピュレと赤ワインソースで

【デザート】

アメリカンチェリーのクラフティとソルベ ダンテル・アマンドを添えて

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



▲家族のお祝いや接待におすすめ
完全個室 イメージ



▲記念日や女子会におすすめ
カーテン個室 イメージ



▲大人のご褒美パフェ~AJISAI~
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/>

