

地元東海三県の食材を多数使用し、目でも舌でも楽しめる夏限定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～Summer Collection～』 期間限定販売

■販売期間:2024年7月1日(月)～8月31日(土) ■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7月1日(月)～8月31日(土)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～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無花果、日間賀島産の真蛸、田原産のとうもろこしや、三重県産のカンパチなど、地元食材を多数取り入れたコースに。

シェフのこだわりが詰まった本コースは、キャビアや向日葵の花が添えられた三重県産カンパチのカルパッチョ、とうもろこしやトマトを使用した2層仕立ての冷製スープ、太刀魚とズワイガニを使用した魚料理、フォアグラのポワレと一緒に召し上がりいただく夏鹿のローストなど、色彩豊かで食材を活かした繊細な味とテクスチャーが特徴。デザートには、旬の桃をふんだんに使用した、目にも美味しいピーチメルバをご用意。

また、コース料理のデザートは、リゾート感溢れる「大人のご褒美パフェ～Tropical Beach～」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ため、記念日や女子会、ご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】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】※最新の営業時間はHPをご確認ください。

<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)

【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7月1日(月)~8月31日(土)

■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/20442.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】

日間賀島産真蛸のラグー バルバジュアン仕立て

【前菜】

オシエトラキャビアと三重県産カンパチのカルパッチョ 車海老のポシェとアンディーブと黄人参のマリネ
パッションフルーツのアクセント

【スープ】

愛知県田原産とうもろこしの冷製スープ 完熟トマトのソルベとコンソメのジュレ

【魚料理】

太刀魚とズワイガニのムースのミルフィーユ フュメ・ド・ポワソンとサルサヴェルデをソースとして

【お口直し】

パイナップルのグラニテ

【肉料理】

夏鹿のローストとフォアグラのポワレ ポワブレードソース 愛知県産無花果を添えて

【デザート】

ピーチメルバ スtringsスタイル

※「大人のご褒美パフェ~Tropical Beach~」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



▲ご家族のお祝いや接待などの利用にもおすすめ
個室イメージ



▲大人のご褒美パフェ~Tropical Beach~
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/>

