

“高級食材と地元食材”を掛け合わせた、目でも舌でも楽しめるクリスマス限定の特別コース

『シーズナル アーティスティックフレンチ～Christmas Collection～』 限定販売

■販売期間:2024年12月21日(土)～12月25日(水) ■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)は、本年のクリスマスのテーマを「Chef's Christmas Gifts 2024 ～感謝を込めた、シェフからの贈り物～」とし、お客様へ日頃の感謝を込め、シェフとパティシエがこだわり抜いたクリスマス感満載の商品ラインナップで、心からのおもてなしをいたします。

「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、地元東海三県の食材や旬の食材をふんだん使用したフレンチレストラン「グラマシースイート」では、2024年12月21日(土)～25日(水)の期間限定で『シーズナル アーティスティックフレンチ～Christmas Collection～』を販売いたします。

※写真はイメージ



▲左:クリスマスディナー/右上:クリスマスデコレーションシート/右下:レストラン内観

ランチコースは、愛知県豊橋産のキャベツを使用したポターージュから始まり、愛知県産の平目、岐阜県飛騨産のほうれん草、牛フィレ肉をお楽しみいただける内容に。ディナーコースは、オマール海老やフォアグラ、三重県産の真ハタ、黒トリュフを散りばめた愛知県知多牛ロースなど、高級食材と地元食材を掛け合わせた特別コースに仕立てました。また、完全プライベート個室をクリスマスツリーやキャンドルでデコレーションシートしたオプションシートも販売。家族でのクリスマスパーティーや、クリスマス女子会におすすめです。そして、12月23日(月)～25日(水)には、リゾート感溢れる中庭に佇む大聖堂が一般開放されるので、お写真を撮ることも可能です。

<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12月21日(土)~12月25日(水)

■営業時間:

・ランチタイム: 1部 11:00~13:00/2部 13:30~15:30

・ディナータイム: 1部 17:30~19:30/2部 20:00~22:00

※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):

・ランチ: 6,930円~

・ディナー: 19,800円~

■HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_6666/

■ディナーメニュー例: ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる可能性あり

【前菜】

オマール海老と寒ブリのマリネ オシエトラキャビアと共に カリフラワームースと柚子風味のコンソメジュレ

【温前菜】

フォアグラのポワレとラディッキオ 根セロリのピュレとソース・エイグルドゥー ノワゼットのアクセント

【魚料理】

三重県産真ハタのソテー 雲丹とヴェルモットのブルブランソース 縮みほうれん草を添えて

【お口直し】

レモンとライムのグラニテ

【肉料理】

知多牛ロース肉のロティ 愛知県産レンコンのクロケット 赤ワインのソースと春菊のピュレ 黒トリュフを散りばめて

【デザート】

ベルギー産ショコラのデクリネゾン 苺と薔薇の香り

■オプション

クリスマスデコレーションシート: +15,000円(消費税・サービス料15%込)

※ディナータイム、1日2組様限定

※ドア付の完全個室に、クリスマスツリーやクリスマステーブルコーディネートが施された特別オプション

※目安6名様まで(6名様以上の場合はお問い合わせください)



▲夜の店内 イメージ



▲クリスマスデコレーション個室 イメージ

※写真はイメージ



<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/>

