

<報道関係者各位>

2024年11月12日  
ストリングスホテル 名古屋

料理長厳選の食材が勢ぞろい！クリスマスは鉄板焼で至極のひとときを  
『匠 五感で楽しむクリスマス限定コース』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 1階 鉄板焼「匠」

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)内、1階鉄板焼「匠」では、2024年12月21日(土)~12月25日(水)の期間限定で、クリスマス限定コースを販売いたします。

※写真はイメージ



▲クリスマスディナーコース イメージ



▲8種類の自家製スイーツをゆったりとしたラウンジで楽しめる、デザートワゴンが特別感を演出

季節ごとに料理長厳選の食材を鉄板焼で楽しめる「匠」は、2024年12月21日(土)~12月25日(水)のクリスマス期間に、ランチ・ディナーそれぞれ3つの特別コースを提供いたします。

シーズンにより、ホテル内各料理長がそれぞれ厳選した“本当に美味しい食材”を使用し、目でも香りでも、音でも楽しめる、“五感”を刺激するメニュー構成に。さらに、2024年12月23日(月)~12月25日(水)のディナータイム限定で、コースの最後を飾るデザートに、パティシエ特製の8種類のスイーツを好きなだけで楽しめる“クリスマスデザートワゴン”をご用意。ゆったりとしたラウンジにご移動いただき、スタッフが取り分けて提供いたします。

また、同期間はホテルのシンボル“お城のような荘厳な大聖堂”を特別に一般開放し、自由に散策、お写真などを撮影いただくことが可能に。クリスマス期間は、お食事~デザートタイムまでこだわりが詰まった、極上の鉄板焼コースをご堪能下さい。

◆◆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

# 概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■クリスマスコース販売期間: 2024年12月21日(土)~12月25日(水)

■営業時間:

・ランチタイム 11:00~13:00/13:30~15:30 2部制  
・ディナータイム 17:30~19:30/19:30~21:30 2部制

■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):

・ランチタイム: 9,570円/12,100円/15,400円 の3コース  
・ディナータイム: 27,500円/36,300円/55,000円 の3コース

■HP:

[https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_6423/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_6423/) (ランチコース)  
[https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_6446/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_6446/) (ディナーコース)

■メニュー例①(ランチメニュー「光輝」12,100円):

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ イベリコ・ベジョータの生ハム 紫金時のガレットに包んで

【前菜】

鮪、鰯、甘海老など冬の海の幸を使用したカリフラワームース 昆布出汁とコンソメのジュレ

【魚料理】

寒平目と天使海老のグリル 信州生七味と黒オリーブのタップナードソース

【季節の厳選焼き野菜】

地元野菜や珍しい野菜など、料理長が日により厳選

【肉料理】

国産牛のフィレ(50g)とロース(50g)の食べ比べ 5種のコンディメントを添えて

【御飯】

ずわい蟹と生姜の炒めご飯 いくらをのせて ※御飯にはいずれも赤出汁、香の物がセット

【デザート】

パティシエ特製 クリスマスデザート

■メニュー例②(ディナーメニュー「月夜」36,300円):

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ イベリコ・ベジョータの生ハム 紫金時のガレットに包んで

【冷前菜】

冬の海の幸(鮪、鰯、甘海老)オシェトラキャビアを添えて カリフラワームース 昆布出汁とコンソメのジュレ

【温前菜】

フォアグラカナルと林檎のポワレ ソース・ペリゲーとフレッシュトリュフをのせて

【魚料理】

伊勢海老のテルミドール 聖護院大根と一緒に シャンパン風味のオランダーズソースで

【季節の厳選焼き野菜】

地元野菜や珍しい野菜など、料理長が日により厳選

【肉料理】

黒毛和牛のフィレ(50g)とサーロイン(50g)の食べ比べ 7種のコンディメントを添えて

【御飯】

ずわい蟹と生姜の炒めご飯 いくらをのせて ※御飯にはいずれも赤出汁、香の物がセット

【デザート】

クリスマスデザートワゴン

メニュー内容(全8種): ニューヨークチーズケーキ(ホール)/バームクーヘン(ホール)/クレームブリュレ/キャラメルショコラタルト/パンナコッタ/ストロベリーライムのムース/焼き菓子2種(サブレ/マカロン)



▲五感で楽しめる工夫が盛りだくさん

※写真はイメージ



▲クリスマスデザートワゴン イメージ