



THE STRINGS HOTEL
NAGOYA

報道関係者各位

GRAMERCY
SUITE

2017年6月9日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

ガーリックシュリンプやカルアポークなど伝統的な南国料理に遊び心と洗練さをプラス！

「パシフィックリム ディナー」販売

販売期間：2017年7月1日(土)～8月31日(木) 場所：ストリングス ホテル 名古屋 「グラマシースイート」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、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 総支配人：伊藤茂浩)。

明るく開放感のあるダイニングエリア、シャンデリアが輝きシックな印象のカフェエリアとさまざまな表情を持つニューヨークスタイルのダイニング&カフェ「グラマシースイート」。“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに仕上げた夏のメニューは、南国の伝統的な料理をアレンジし、遊び心を持たせた逸品がラインナップ。2017年7月1日(土)～8月31日(木)の期間限定でお楽しみいただけます。



- 販売期間：2017年7月1日(土)～8月31日(木)
- 場所：1F/NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」
- 営業時間：ランチタイム 11:00～15:00(L.O.14:00) ディナータイム 17:30～22:00(L.O.21:00)
- 電話番号：052-589-0787

■HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>

■料金：6,800円(ディナーコース) ※税金、サービス料(12%)別

■【パシフィックリム ディナーメニュー】

クリアマトコンソメ オリジナルボトル メロンのミント風味 フローズンカッターチーズ ヒアルロン酸

ガーリックシュリンプ カボナータのカクテル ライムのフォーム

鮭とアボカドのカクテル 瞬間スモーク

< 魚介料理チョイス >

サーモンのミキユイ ミネラルたっぷりの昆布風味 グレープフルーツと胡麻サラダとのペアリング

or

本日の鮮魚のソテー フライド豆腐 スパイシーセサミソース

< 肉料理チョイス >

グラマシースイート特製ポークのバナナ葉包み焼き オニオンとマンゴーのソース

or

牛ロースのグリル ピーナッツとガーリックのパシフィックソース(+500)

デザート

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバル ホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL：<http://www.tsukada-global.holdings/>