



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

報道関係者各位

GRAMERCY
SUITE

2017年12月8日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

北陸の食材を生かし、ヘルシーに仕上げた見た目も味も遊び心いっぱいの新メニューが登場

周年記念『北陸彩リフレンチ ディナーコース』販売

販売期間：2018年1月15日(月)～2月28日(水) 場所：ストリングス ホテル 名古屋 「GRAMERCY SUITE」

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「GRAMERCY SUITE」。味覚の宝庫である北陸にシェフ自らが赴き厳選した新鮮な魚や野菜、果物などを“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をテーマにアレンジし、遊び心いっぱいに仕上げた初春第一弾のメニューをご用意。2018年1月15日(月)～2月28日(水)の期間限定で『北陸彩リフレンチ ディナーコース』お楽しみいただけます。



- 販売期間：2018年1月15日(月)～2月28日(水)
 - 場所：1F/NYダイニング&カフェ「GRAMERCY SUITE」
 - 提供時間：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
 - 『北陸彩リフレンチ ディナーメニュー』
- 金沢春菊のグリーンスープ チョリソの香り 富山湾白海老だしのエスプーマ
能登寒ブリ ケッパーのマリネ 柚子のフォーム
姫穴子と牛蒡のシヴェ インスタントスモーク 能登志賀ころ柿を添えて
サーモンのミキューイ 蕪のクーリ 能登赤土馬鈴薯のエカイエ仕立て
黒毛和牛の赤ワイン煮込み ペルノの香り 福井人参のヌイユ 人参のピュレ
ホワイトカレーのエスプーマ 石川ひやくまん穀と共に
黒豆のファーブルトン きな粉のバシラン 加賀棒茶の香り



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/>