

ホテルシェフがアレンジした沖縄伝統料理、泡盛や地ビール、島唄ライブやシーサー絵付け体験で沖縄をまるごと味わう

# 『沖縄Beer Night』

北海道出身シェフが全監修した、“食の宝庫”北海道の郷土料理や食材たち

# 『北海道ビアガーデン』

## 同時開催！！

期間：2019年6月26日（水）～9月20日（金）※期間限定（不定休）

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）では、2019年6月26日（水）～9月20日（金）の期間限定（不定休）で、『沖縄Beer Night』と『北海道ビアガーデン』を同時開催いたします。



▲ホテルシェフが手がける本格的な沖縄郷土料理（左画像）と、まるでリゾートのようなテラスが完備された会場（右画像）



▲北海道出身のシェフが監修した料理（左画像）と、広々としたガーデンが完備された会場（右画像）

### 【今年から初開催！沖縄伝統芸能を楽しみ、シーサー絵付け体験もできる本格沖縄Beer Night】

ストリングスホテル 名古屋の沖縄Beer Nightは郷土料理や沖縄の泡盛、地ビールを味わうだけではなく、“民謡・エイサー・舞踊”などの沖縄伝統芸能を鑑賞し、シーサー絵付け体験や沖縄グッズを購入できる物販スペースもご用意。「沖縄県名古屋情報センター」と提携し、まるで沖縄に旅行に来たような、本格的で魅力たっぷりな“うちなー（沖縄）”を五感で存分にお楽しみください。

### 【昨年大好評！北海道出身のシェフによりアレンジされた郷土料理や食材を楽しむ北海道ビアガーデン】

昨年開催し大好評であった北海道ビアガーデンを今年も開催。昨年からメニューを一新し、北海道出身のシェフが全監修した料理は味も見た目も抜群。今年はオプションメニューに“北海道地ビール 網走ビール2種”や“北海道地ワイン 余市ワイン2種”、“いくらご飯”を取り入れ、さらに充実した内容に。ライトアップされ幻想的な大聖堂を臨む広々としたガーデンを完備した会場で、特別なひとときをお過ごしください。

# 『沖縄Beer Night』概要

- 開催期間： 2019年6月28日(金)～9月20日(金) ※特定日開催  
※7月4・18日/8月1日・22日/9月5日・19日は「沖縄伝統芸能ライブ」開催予定  
※6月28日/7月12日・26日/8月2日・23日は「沖縄グッズ販売ブース」設置予定  
※6月28日/7月12日・26日/8月2日・23日は「シーサー絵付け体験」開催予定(別途追加1,000円)  
※上記いずれも内容が変更になる場合がございます。
- 開催時間： 18:30～21:00(120分制)
- 料金： 大人6,000円、シニア(65歳以上要証明)5,500円、中・高学生5,000円  
小学生3,000円、未就学児(3歳～6歳)2,500円(お子様はワンプレートにて提供)  
2歳以下無料 ※サービス料・消費税込み
- 会場： スtringsホテル 名古屋3階「ルーフトップガーデン」  
(〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7)
- お問合せ： 052-589-0561(平日9:30～18:00)
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/5293.html>
- 内容： 沖縄料理とデザート(14種類)※大皿にて提供  
+乾杯酒(小瓶)：沖縄地ビール4種から1種類お選びいただけます  
(ヘリオス酒造“青い空と海のビール”“星空のPorter”“シークワサーホワイトエール”“GOYA DRY”)  
+沖縄泡盛やさんぴん茶などフリードリンク(約25種類)

## ■Foodメニュー：

【冷製料理】キャロットラペと鶏むね肉のスマークとミミガー 甘酸っぱい柑橘のソース/沖縄シリシリのオマージュ/鮮魚のクレューと海ぶどう レモングラスとライムのオリジナルソース/田舎風パテ 真っ赤な大根とタスマニアマスタード/茶碗蒸し 岩海苔の館 ズワイ蟹を乗せて/色々野菜のフリーズドライ

【温製料理】紅芋のホットドッグ/甘鯛のタピオカ粉揚げ シークワサーを添えて/豆腐のベニエ 甘酢餡かけ/ホテル特製スロークックラフテー/Strings特製ソーキそば/Stringsオリジナルスパム寿司

【デザート】紅芋のタルト/マンゴーとパッションフルーツのアイスクリーム

【オプションメニュー】ホールケーキ 3,300円(15cm)/4,500円(18cm)

## ■Drinkメニュー：

【ビール】生ビール(キリー一番絞り)/ノンアルコールビール

【焼酎】芋

【カクテル】本日のおすすめ3種

【泡盛】本日のおすすめ沖縄泡盛3種

【沖縄サワー】パイン/シークワサー/ハイビスカス

【沖縄ソフトドリンク】マンゴージュース/さんぴん茶

【ノンアルコールカクテル】パイン/シークワサー/マンゴー

【ソフトドリンク】ウーロン茶/オレンジジュース/アップルジュース/ピーチジュース/アセロラジュース/コーラ/ジンジャーエール

【オプション】沖縄地ビール「ヘリオスビール(小瓶)」4種(各1本1,000円)

## ■特典：

①浴衣でご来場いただいた方にはご来館時にフォトジェニックな光るうちわをプレゼント

②貸切個室プラン：開催日以外でも30名様以上の団体様に限り営業。※6月28日～9月20日までプラン適用。

貸切個室料金 お一人様+1,000円 ※予約締め切りは1週間前



▲ホテル特製の沖縄料理



▲沖縄地ビール(左画像)や泡盛(右画像)を用意した本格的なドリンクラインナップ



▲沖縄グッズが購入できるブースやシーサー絵付け体験も満喫



▲開放的なテラスも完備

# 『北海道ビアガーデン』概要

- 開催期間： 2019年6月26日(水)～9月20日(金) ※特定日開催
- 開催時間： 18:30～21:00(120分制)
- 料金： 大人6,000円、シニア(65歳以上要証明)5,500円、中・高学生5,000円  
小学生3,000円、未就学児(3歳～6歳)2,500円(お子様はワンプレートにて提供)  
2歳以下無料 ※サービス料・消費税込み
- 会場： スtringsホテル 名古屋1階「シャトーシャンパーニュ」  
(〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7)
- お問合せ： 052-589-0561(平日9:30～18:00)
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/5291.html>
- 内容： 北海道料理とデザート(11種類)※大皿にて提供  
+ラベンダーやハスカップを使用したカクテルなどフリードリンク(約25種類)
- Foodメニュー：

【冷製料理】トウモロコシのブランマンジェ/スモークサーモンのキューブ仕立てとイクラのライスサラダ/北海道ポテトサラダと夏野菜 スープカレー風のソースで/冷製味噌ラーメンサラダ仕立て/北海道名物の豚丼

【温製料理】アスパラガスと玉葱のキッシュ 北海道牛乳のクラムチャウダー仕立て/生姜と葱の効いたザンギ/北海道魚料理の王道 ちゃんちゃん焼き/北海道ポークのジンギスカン仕立て

【デザート】北海道産赤肉メロンのソルベ/ハスカップゼリー

【オプションメニュー】

①いくらご飯(1,000円)

②ホールケーキ 3,300円(15cm)/4,500円(18cm)

■Drinkメニュー：

【ビール】サッポロ黒ラベル(生ビール)/ノンアルコールビール

【ワイン】赤/白

【焼酎】芋/麦/しそ焼酎鍛高譚

【北海道ビアカクテル】ラベンダービア/ハスカップビア/メロンビア

【カクテル】カシス/ペシエ/ウォッカ

【ノンアルコールカクテル】ハスカップソーダ/スイカティー/メロンソーダ

【ソフトドリンク】コアップガラナ/ウーロン茶/オレンジジュース/アップルジュース/ジンジャーエール

【オプション】

①北海道地ビール「網走ビール(小瓶)」2種(“網走プレミアム”、“監獄の黒”) 各1本1,000円

②北海道地ワイン“余市ミュラートウルガウ(白)”、“グランボレール 余市ツヴァイゲルトレーベ(赤)” 各1本5,000円

■特典：

①浴衣でご来場いただいた方にはご来館時にフォトジェニックな光るうちわをプレゼント

②貸切個室プラン：開催日以外でも30名様以上の団体様に限り営業。※6月26日～9月20日までプラン適用。

貸切個室料金 お一人様+1,000円 ※予約締め切りは1週間前



▲北海道出身シェフが監修した特製の北海道料理



▲北海道地ワインや地ビールをご用意した本格的なドリンクラインナップ



▲北海道名産“赤肉メロン”のソルベや“ハスカップ”のゼリーをデザートで提供

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

Stringsホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内) 担当: 大矢/日向  
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

Strings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