



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

報道関係者各位

2019年5月15日
ストリングスホテル 名古屋

料理長が産地で選定した“黒酢”や“黒豚”“黒さつま鶏”など鹿児島県の黒づくしの特別メニューと
鹿児島焼酎“八千代伝 黒”など黒と名の付くドリンクをペアリング！

『鹿児島ブラックコース』販売

販売期間：2019年7月1日(月)～8月1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」「ジリオン」

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)。

開放感ある店内が特徴の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」と、昼は明るく開放感があり夜はムーディな大人の雰囲気があるイタリアンレストラン「ジリオン」。2019年7月1日(月)～8月1日(木)の期間限定で、料理長が産地に赴き、“黒酢・黒豚・黒さつま鶏・黒マグロ”など、鹿児島県の“黒”が名につく食材を厳選し、“八千代伝 黒”などの“黒”が名につくドリンクとペアリングした『鹿児島ブラックコース』を販売いたします。



2019年6月1日～ホテル内レストランの九州フェア開催期間中に、特別なコースが期間限定で登場。シェフやパティシエ、料飲支配人が鹿児島県へ赴き、生産者と接する中で実際に食材の魅力を感じ、美味しいものを作るための工夫や努力を実感。鹿児島県には“黒”のつく名産品が多いことから、“黒酢・黒豚・黒さつま鶏・黒マグロ”など“黒”づくしの食材を使用したメニューを考案いたしました。また、そのお料理に合う“黒酢”を使用したカクテル、“ネロ・ネグロ・ノワール(黒という意味)”が名に付くワイン、鹿児島焼酎“八千代伝 黒”をそれぞれペアリングした、まさに“黒づくし”のコースに仕立てました。鹿児島県の食材を使用するとともに、素材を活かした味付けや料理の華やかで繊細な見た目にもこだわりました。ストリングスホテル 名古屋でしか味わうことのできない、絶品鹿児島料理を存分にお楽しみください。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 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◆◆

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

「鹿児島ブラックコース」概要

- 販売期間：2019年7月1日(月)～8月1日(木)
- 提供時間：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.20:30)
- 料金：9,000円 ※税金、サービス料(12%)別
- 内容：6品のお料理とペアリングアルコール5種
- メニュー内容：※時期により料理メニュー内容は変更になる場合がございます

～焼芋せんべい～

フォアグラテリーヌと黒胡麻 鹿屋 “焼芋せんべい” と一緒に
→【ペアリング】坂元醸造黒酢ロワイヤル(オリジナルカクテル)

～サルシツ茶～

かごしま黒豚と霧島茶葉のサルシツチャ タスマニアマスタードのコンディメント
→【ペアリング】ネグロアマール(赤ワイン)

～薩摩クロマグロ～

薩摩クロマグロとブラックキャビア 赤紫蘇とビーツの香り
→【ペアリング】8°Cのネロダーヴォラ(赤ワイン)

～かごしま黒豚～

かごしま黒豚と竹炭 黒にんにくと黒七味のアクセント
→【ペアリング】ピノノワール(赤ワイン)

～黒さつま鶏～

“鶏飯” グラジリオンスタイル
→【ペアリング】八千代伝 黒(芋焼酎)

～KUROZU～

Yo Yo! Yo!! 坂元醸造 黒酢のジュレと共に



▲料理長こだわりのアーティスティックな料理

※コース料理のみ(“黒”づくしペアリングドリンク無し)の場合、6,000円※税金、サービス料(12%)別



▲“黒胡麻”と鹿児島県鹿屋市の“焼き芋せんべい”を使用したアミューズ



▲鹿児島“黒豚”と“霧島茶葉”を使用した前菜



▲鹿児島県“薩摩クロマグロ”にブラックキャビアを合わせた魚料理



▲鹿児島“黒豚”に竹炭・黒にんにく・黒七味を合わせた肉料理



▲鹿児島県の郷土料理“鶏飯”をストリングス風にアレンジしたお料理



▲“黒酢”発祥の鹿児島県坂元醸造の黒酢を使用したデザート

「鹿児島ブラックコース」概要

■鹿児島県産地訪問(2019年3月19日~20日)



▲鹿児島芋焼酎のためのさつまいも栽培所



▲糖度が40~50度にもなる「紅あずま」



▲坂本醸造は「黒酢」発祥の地



▲鹿児島湾は潮流が早く魚の身が引き締まる絶好の環境



▲「黒さつま鶏」は弾力がありつつもやわらかい食感が特徴



▲酒蔵で料理に合うドリンクを選定

〈店舗概要〉

- 場所: 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.20:30)
- 電話番号: 052-589-0787
- 定休日: 無休
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



〈店舗概要〉

- 場所: ファンイタリアン「ジリオン」
- 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
- 定休日: 不定休
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>

