

# 出張宴会・各種イベントでホテルの専属シェフが作る本格料理を楽しむ！ 『STRINGS ケータリングプラン』受注開始

販売開始：2020年7月7日(火)～

場所：Stringsホテル 名古屋 / Stringsホテル 八事 NAGOYA

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、Strings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)と、Stringsホテル 八事 NAGOYA(所在地：愛知県名古屋市長和区八事本町100-36)では、記念行事から各種パーティーまでさまざまな会場へお届けする『STRINGS ケータリングプラン』を2020年7月7日(火)より受注開始いたします。各種会合、周年記念および発表会、ショールームでの展示会、社屋・工場などの落成や新店舗開店のパーティー、卒業記念、同窓会などに、3つのプラン(パックプラン/スーペリアプラン/デラックスプラン)からお選びいただけます。ホテルの専属シェフが作る本格料理をお楽しみください。



※イメージ画像

## 【ケータリングプラン 問い合わせ先】

### Stringsホテル 名古屋

電話番号：052 - 589 - 0561(平日9:30~18:00)  
 HP：<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/8740.html>



### Stringsホテル 八事 NAGOYA

電話番号：052 - 861 - 7869(平日9:30~18:00)  
[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/party\\_plan/catering](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/party_plan/catering)



※弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染拡大防止策を徹底してまいります。

詳細はこちら：<https://www.bestbridal.co.jp/images/top/20200512.pdf>

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

Stringsホテル 名古屋/Stringsホテル 八事 NAGOYA 広報担当：石川/清水/岩田

TEL:052-589-0561(Stringsホテル 名古屋)/052-861-7869(Stringsホテル 八事 NAGOYA) E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『STRINGS ケータリングプラン』 受注概要

【料金】50名パック 650,000円～（消費税/サービス料込み） 80名パック 960,000円～（消費税/サービス料込み）  
100名パック 1,100,000円～（消費税/サービス料込み） 200名パック 2,000,000円～（消費税/サービス料込み）

【パックプラン内容】料理（西洋料理・和洋折衷料理）・フリードリンク・運搬費（料理・ドリンク）※トラック1台含む・サービススタッフ出張料  
（ご宴会の規模により追加料金がかかる場合があります）・ゲスト用おしぼり

【ケータリング範囲】名古屋市内

## 【Food Menu】

### <パックプラン>

冷製料理 4種の小さなピンチョスオードブル（フォアグラテリーヌピンチョス、パテドカンパーニュとフランボワーズ、野菜キッシュ、イクラのライスサラダ）・カンパチライムマリネ 香味野菜をのせて

・シャルキュトリー盛り合わせ ピクルス添え・カラフルミックスリーフサラダ シーザー風

温製料理 さざえのパイ包み焼きとズワイガニのショーソン・近海鮮魚のアクアパッツァ

・祝鯛の海藻蒸し 柚子胡椒風味のシャンパンソース・三河鶏と今市かぶのフリカッセ バゲット添え

・ローストポーク グリンマスタードのソース・自家製スモークサーモンと冬野菜のペンネグラタン

デザート 3種

### <スーペリアプラン（お一人様+1,000円）>

冷製料理 4種の小さなピンチョスオードブル（フォアグラテリーヌピンチョス、パテドカンパーニュとフランボワーズ、野菜キッシュ、イクラのライスサラダ）・カンパチライムマリネ 香味野菜をのせて

・シャルキュトリー盛り合わせ ピクルス添え・カラフルミックスリーフサラダ シーザー風

温製料理 さざえのパイ包み焼きとズワイガニのショーソン・近海鮮魚のアクアパッツァ

・祝鯛の海藻蒸し 柚子胡椒風味のシャンパンソース・三河鶏と今市かぶのフリカッセ バゲット添え

・ローストポーク グリンマスタードのソース・ストリングスオリジナル牛タンシチュー

・自家製スモークサーモンと冬野菜のペンネグラタン

デザート 4種

### <デラックスプラン（お一人様+2,000円）>

冷製料理 5種の小さなピンチョスオードブル（フォアグラテリーヌピンチョス、パテドカンパーニュとフランボワーズ、冬野菜キッシュ、イクラのライスサラダ、ポルチーニメレンゲ）・カンパチライムマリネ香味野菜をのせて

・シャルキュトリー盛り合わせ ピクルス添え・チョリソーサラミと地場きのこサラダ

・カラフルミックスリーフサラダ シーザー風

温製料理 さざえのパイ包み焼きとズワイガニのショーソン・近海鮮魚のアクアパッツァ

・祝鯛の海藻蒸し 柚子胡椒風味のシャンパンソース・三河鶏と今市かぶのフリカッセ バゲット添え

・ローストビーフ グリンマスタードのソース・ストリングスオリジナル牛タンシチュー

・自家製スモークサーモンと冬野菜のペンネグラタン

デザート 5種

## 【Drink Menu】

<パックプラン> 瓶ビール・赤ワイン・白ワイン・ウイスキー・焼酎（芋/麦）・烏龍茶・オレンジジュース

・アップルジュース

<プレミアムプラン（お一人様+500円）> パックプラン+瓶ビール銘柄（慶祝ラベル）

・ノンアルコールビール・カクテル2種（ノンアルコール変更可）追加

<プラチナプラン（お一人様+2,000円）> プレミアムプラン+乾杯用スパークリングワイン

・ロゼワイン追加

## 【Option Menu (Food)】※消費税・サービス料別

・ローストビーフ（輸入牛）30名 30,000円～ ・ローストビーフ（国産牛）30名 50,000円～

・寿司盛り合わせ（1台10名様分）10,000円～ ・おまかせパスタ（1台20名様）7,000円～

・高菜ピラフ（1台20名様）6,000円～ ・中華粽 30個 6,000円～ ・タイ風椿春巻き 30本 5,000円～

・蕎麦 1杯（30杯～）500円～ ・手羽先タワー 1台 30,000円～ ・ジャンボ味噌カツ 1台 15,000円～

・きしめん1杯（30杯～）500円～ ・似顔絵ケーキ（40cm×40cm）1台（40名分）40,000円～

## 【Option Menu (会場装飾、装花)】※消費税別

・壺花 30,000円～ ・卓上装花（1台）5,000円～ ・花束（1束）5,000円～

・丸卓（φ1300）1卓 1,320円～ ・長テーブル（450×1800）1台 2,200円～

・テーブルクロス（1枚）400円～ ・パーテーション（1800×900）1枚 2,000円～

・金屏風（半双）38,000円～ ・看板 600×3600（自立式）50,000円～

・司会台 10,000円～ ・レセプタント（1名）16,000円～

・運搬・設営・撤去費 別途見積 ※その他、必要機材・設営等はお相談ください

