

地元東海三県の食材を多数使用し、旬が詰まった色彩豊かな春のシーズンフレンチ！

## 『シーズン アーティスティックフレンチ～Spring Collection～』 期間限定販売

■販売期間:2024年3月1日(金)～4月30日(火)まで  
■場所:ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、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)。2024年3月1日(金)～4月30日(火)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『シーズン アーティスティックフレンチ～Spring Collection～』を期間限定販売いたします。

※写真はイメージ



「今お召し上がりいただきたい、季節ならではの美味しいものを」をコンセプトとし、今回は桜鯛やメバル、色彩豊かな春野菜などの食材をオンメニュー。また、地元愛知県の食材も多数取り入れ、生産量が限られ希少価値のある蒲郡産のデコポンを使用したフォアグラのテリーヌや、甘みのある愛知県産の春キャベツのスープ、やわらかな肉質と程よい甘さの脂肪バランスがよい知多牛「誉」のロティ、ジューシーで甘さと酸味のバランスが絶妙な愛知県産「ゆめのか」を使用した春色のスイーツなどをお楽しみいただけます。

料理長のこだわりが詰まった色彩豊かな本コースは、食材を活かした繊細な味とテクスチャーの、絶妙なハーモニーを堪能いただけます。また、コースデザートに関しては、「大人のご褒美パフェ～Strawberry & Cherry Blossom～」に変更(+990円消費税込・サービス料15%別)も可能。入学・卒業のお祝いや、歓送迎会、女子会などでの利用にもおすすめです。

### <店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】

<ランチ>平日:11:30～15:00(L.O. 14:00) / 土日祝:11:00～15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム>15:00～17:00(L.O. 16:30)

<ディナー>平日(月～木):17:00～21:00(L.O. 19:30) / 金土日祝:17:00～22:00(L.O. 20:00)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

【電話番号】052-589-0787

【HP】<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◇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



# 販売概要

■場所: 1F「グラマシースイート」/ストリングスホテル 名古屋

■販売期間: 2024年3月1日(金)~4月30日(火)まで

■営業時間:

<ランチ> 平日: 11:30~15:00(L.O. 14:00) / 土日祝: 11:00~15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム> 15:00~17:00(L.O. 16:30)

<ディナー> 平日(月~木): 17:00~21:00(L.O. 19:30) / 金土日祝: 17:00~22:00(L.O. 20:00)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■料金(消費税込・サービス料15%別):

・平日: ランチ3,630円~/ディナー 7,480円~

・土日祝日: ランチ5,060円~/ディナー8,030円~

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/18898.html>

■ディナーメニュー例(リッチモンドコース): ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる可能性あり

【アミューズ】

フォアグラのテリーヌと蒲郡産デコポンのコンフィチュール 全粒粉ブレッドと共に

【前菜】

桜鯛のカルパッチョと紅しぐれ大根のマリネ カブのピュレとピンクバルサミコ 昆布エキスのヌーベ

【スープ】

愛知県産春キャベツのヴルーテ パンチェッタを浮かべて

【魚料理】

メバルのポワレ キャビアと桜海老のコンディメント ヴェルモットとセリのソース

【口直し】

パンナコッタとピンクグレープフルーツのグラニテ

【肉料理】

知多和牛「誉」のロティと春野菜 新玉葱のピュレと赤ワインのソースで

【デザート】

愛知県産ゆめのかと抹茶のムース 桜の香りを添えて



▲夜の店内 イメージ



▲新年会などの利用にもおすすめ  
個室の利用も可能(カーテン仕切り)



▲大人のご褒美パフェ~Strawberry & Cherry Blossom~  
イメージ

※「大人のご褒美パフェ~Strawberry & Cherry Blossom~」に変更(+990円 消費税込・サービス料15%別)も可能



## <料理長/岩下 健介(いわした けんすけ)>

熊本県出身。専門分野はフレンチ。

大学に在籍中、一人暮らしの中で料理をすることに楽しさを感じ、進む道を料理人へシフトチェンジ。専門学校卒業後は、ベストブライダルの関西施設にて、バンケット(婚礼・一般宴会)料理を担当。以後、名古屋に異動し、八事(鉄板焼レストラン、バンケット)、丸の内、名古屋港、と各施設の料理長を歴任し、現在に至る。

また、和食・フレンチ・イタリアンと様々な料理ジャンルを扱うことができる。

「“more cold more hot”をモットーに、料理を一番美味しい状態で食べていただけるよう、“繊細な温度管理と盛り付け”にこだわっています。」



## <ホテル概要>

■所在地: 〒453-0872 愛知県 名古屋市 中村区 平池町4-60-7

■電話番号: 052-589-0577(ホテル代表)

■客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/>

