

ホテルフレンチシェフ監修、食の宝庫“北海道”がテーマの絶品料理 & スイーツ
輝く大聖堂を臨むウッドデッキのテラス席や煌びやかな会場で、非日常感溢れるビアガーデン！

「STRINGS 北海道ビアテラス」開催

■開催日：2022年7月1日（金）～2022年9月11日（日）の特定日

■場所：ストリングスホテル 名古屋

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）にて、2022年7月1日（金）～9月11日（日）の特定日に、『STRINGS 北海道ビアテラス』を開催いたします。

※新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP (<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>) をご確認ください。

※写真はイメージ



夏の風物詩、ビアガーデン。今回のストリングスホテル 名古屋がおくるビアガーデンは、豊かな自然に育まれ、食の宝庫と言われている“北海道”がテーマ。7種の冷前菜は美しく盛り付けられたワンプレートにて提供し、北海道名物のジンギスカンをイメージした肉料理、ちゃんちゃん焼きやラーメンサラダ、ザンギなどのお料理はbuffeteにて提供いたします。

結婚式やレストランなど、最前線でおもてなしをしているホテルフレンチシェフの手により、見た目は色鮮やかに、味付けは繊細に仕立てました。

また、組様限定のウッドデッキのテラス席は、華麗に輝く大聖堂を臨むことができる、夜風が心地よい空間に。さらに、室内席のお客様にもホテル自慢のテラスを満喫いただけるよう、テラス内にグリルワゴンを設置。じゃがいものアヒージョ・ソーセージを出来立ての状態でお召し上がりいただけます。生ビールやワイン、カクテルなどが飲み放題のプランと、ノンアルコールドリンク飲み放題プランをご用意しているので、お酒が苦手な方でもお楽しみいただけます。

絶品料理、非日常的な空間、ホテルクオリティのおもてなしで、今年の夏はひと味違ったビアガーデンをお楽しみください。

「STRINGS 北海道ビアテラス」概要

【開催期間】2022年7月1日(金)～2022年9月11日(日)

【会場】ストリングスホテル 名古屋3階『ルーフトップガーデン』 ※ウッドデッキのテラス席は8組様先着順のご案内

【開催日】

・7月:1日(金)/3日(日)/8日(金)/10日(日)/15日(金)/16日(土)/22日(金)/23日(土)/24日(日)/29日(金)/30日(土)/31日(日)

・8月:5日(金)/7日(日)/12日(金)/13日(土)/14日(日)/19日(金)/20日(土)/21日(日)/26日(金)/28日(日)

・9月:2日(金)/4日(日)/9日(金)/11日(日)

※7月3日(日)/7月16日(土)/7月23日(土)/7月30日(土)/8月20日(土)は、別会場(ガーデン付き)にて開催/ガーデン席は4組様先着順のご案内

※7月31日(日)/8月14日(日)の2日間限定で、ホテル中庭にて打ち上げ花火を実施

【開催時間】19:00～21:00(受付:18:30～)

【料金】

・アルコール飲み放題プラン:6,400円 ※消費税込・サービス料15%込

サッポロ黒ラベル/ワイン(白・赤)/ハスカップモスコミュール/ホワイトジントニック/すすきのナイト/オレンジジュース/アップルジュース/烏龍茶/メロンソーダ/ブルースカイ

・ソフトドリンク飲み放題プラン:5,900円 ※消費税込・サービス料15%込

オレンジジュース/アップルジュース/烏龍茶/メロンソーダ/ブルースカイ

※小学生:2,500円/3～5歳:1,000円/0～2歳:無料(いずれもワンプレート前菜の提供無)

※団体(30名様以上)利用にて会場貸し切り可能

(アルコール飲み放題プラン:7,000円/ノンアルコール飲み放題プラン:6,500円)

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/11972.html>

【電話番号】052-589-0561(イベント代表) ※平日9:30～18:00

【メニュー内容】 ※仕入れ状況により、食材やデザインが一部変更となる可能性あり

■ワンプレート前菜:

①北海道とうもろこしのデクリネゾン

②自家製スモークサーモンと北見たまねぎのサラダ イクラのアンサンブル

③ホワイトアスパラガスのロースト 雲丹をのせてトリュフとエシャロットのラビゴット

④ビシソワーズ ラベンダーカラーのクルトンを浮べて

⑤じゃがいもとゆり根のサラダ ポメリーマスタートをきかせて

■ビュッフェコーナー:

すりおろしオニオンでマリネした フレンチザンギ ローストアーモンドのアクセント/カボチャとブロッコリーの温サラダ バルサミコのドレッシング/夏野菜と北海道クリームチーズのキッシュ/北海道名物ちゃんちゃん焼き/牛肉の煮込み シェリービネガーをきかせて ジンギスカン風/8種類の具材をのせた札幌ラーメンサラダ 2種のソース(ゴマダレソース・中華風ソース)/室蘭やきとり風 ローストポーク/エスカルゴバターとツブ貝のブルゴーニュ風

■グリルワゴンコーナー(19:30～20:30の提供):

新じゃがいものアヒージョ バター風味/バラエティーソーセージ

■デザート:

ストリングス特製メロンパフェ 木彫りの熊をイメージして

■オプション:

・余市ケルナー グランボレール(白ワイン)

1本:5,500円(消費税込・サービス料別)

・余市ツヴァイゲルトレーベ グランボレール(赤ワイン)

1本:5,500円(消費税込・サービス料別)

※写真はイメージ



7月31日(日)/8月14日(日)の2日間限定で、
ホテル中庭にて打ち上げ花火を実施
・アルコール飲み放題プラン:6,700円
・ノンアルコール飲み放題プラン:6,200円

