THE STRINGS HOTEL
YAGOTO NAGOYA

報道関係者各位

2021年10月21日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

白雪姫の幸せなフィナーレを題材にした美しい料理と聖歌隊による生歌・ピアノの生演奏でロマンチックな一夜を

誰かに伝えたい「ありがとう」を、STRINGSで

『ストリングス クリスマスディナー2021～白雪姫より～』

販売期間：2021年12月23日（木）～26日（日）
場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「スカラ テラス」

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 八事 NAGOYA（所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36）では、2021年12月23日（木）～12月26日（日）の期間で『ストリングス クリスマスディナー2021～白雪姫より～』を日程限定で販売いたします。
クリスマスの華やかなシーズンは、ホテルからお客様へ「ありがとうの“Gift”」のテーマのもと、白雪姫の幸せなフィナーレを題材にしたロマンチックなディナーコースをご用意。お食事の合間に聖歌隊による生歌とピアノの生演奏もお楽しみいただけます。

※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、感染症拡大防止策、ソーシャルディスタンスを確保しております。（https://www.strings-hotel.jp/yagoto/wp-content/uploads/yagoto_20200509.pdf）また、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/yagoto/ ）をご確認ください。酒類の提供に関して、県の要請に遵従いたします。

▼イメージ画像

物語のキーとなる林檎をイメージしたファーストディッシュに口どけのよいフォアグラムースの塩味とフランボワーズナパージュ、七人の小人に見立て様々な調理法でお召し上がりいただける7種の野菜を付け合わせにした舌平目と生ハムのポーピエットなどをご用意。またデザートには白雪姫と王子様の真実の愛を表現し、赤色で統一たし苺のタルトジュレ、プチシュー、りんごモチーフの苺ムース、ラズベリーのシャーベットで爽やかな酸味とほのかな甘みに仕上げた見た目も愛らしい一品を。目でも舌でも楽しめるクリスマスシーズンにぴったりのコースメニューをお楽しみいただけます。

＜店舗概要＞
【店名】スイーツレストラン「スカラ テラス」
【営業時間】（90分制）
平日： 1部 11：30～13：00　2部 14：00～15：30
土日祝：1部 11：30～13：00　2部 14：00～15：30　3部　16：30～18：00
【席数】約30席　【定休日】不定休
【電話番号】052-861-7874
【HP】https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-terrace.html
※社会情勢により、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。

◆◇本リリース・ホテルに関するお問合せ先◇◆
ストリングスホテル 八事 NAGOYA　広報担当：清水/岩田/関原
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867　E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『ストリングス クリスマスディナー2021～白雪姫より～』販売概要

■販売期間：2021年12月23日（木）～12月26日（日） ■場所：1F/スカラテラス
■提供時間：23日（木）・24日（金）・26日（日） 18:30～20:30 / 25日（土）1部 17:00～19:00　2部 20:00～22:00
■料金：16,500円　※消費税込・サービス料15%別
■HP：https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/takumi-i_2021xmas
■ディナーメニュー内容：※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます
【ファーストディッシュ / 林檎】フォアグラと林檎のムースリーヌ フランボワーズとスペキュロスを香らせて
【前菜 / 白雪姫】オマール海老のメダイヨンとズワイ蟹のラビオリ キャビアと今市蕪のコンポジション　甲殻類のエッセンスと共に
【魚料理 / 七人の小人】舌平目と生ハムのポーピエット　オレンジ香るグラチネ 7種のガルニチュール　七人の小人をイメージして
【肉料理 / 女王の晩餐】牛フィレ肉のグリルとポーチ・ド・エッグ　マデラ酒のソース　ブラウンマッシュルームのボルドレーズ　フレッシュトリュフと一緒に
【デザート / 真実の愛】ムース・オ・フレーズ～愛知県産“章姫”と薔薇のアクセント～　▼イメージ画像

▲ファーストディッシュ / 林檎：口どけのよいフォアグラムースの塩味とフランボワーズナパージュの甘味と林檎の酸味の程よいバランスが拘りの一皿。ムースにスペキュロスというミックススパイスを入れ、香りのアクセントに。

▲前菜 / 白雪姫：しっとり火を入れたオマール海老とズワイ蟹のサラダに今市蕪を合わせました。オマール海老は今市蕪のピュレとキャビアに甲殻類のエキスのソース。ズワイ蟹はエシャロットとディルを合わせ、ヴィネグレットでマリネした今市蕪で包み、ラビオリに。2種類の甲殻類と今市蕪の甘味や食感を楽しんで頂く贅沢な一品。

▲魚料理 / 七人の小人：舌平目に生ハムを巻き、淡泊で優しい味の舌平目に生ハムの旨味をプラス。付け合わせに7種類の野菜を使用し、様々な調理法でお召し上がり頂けます。（ポロ葱：蒸し煮/紅しぐれ大根：マリネ、芽キャベツ/2種ズッキーニ：ボイル/ラディッシュ：生/シャドークィーン：フリット）オレンジ風味のオランデーズとノイリー酒を使用した白ワインソースの二種ソースを合わせました。

▲肉料理 / 女王の晩餐：国産牛フィレ肉に茸、ポーチドエッグ、ペコリーノ・ロマーノを合わせた一品。ブラウンマッシュルームはバター、シェリービネガーと共にソテーで。
ペコリーノロマーノとトリュフ香るポーチドエッグを割り、牛フィレ肉、マデラソースと共に香り高い一品に仕上げました。

▲デザート / 真実の愛：赤色で統一した世界観のアシェットデセール。苺のタルトジュレ、プチシュー、りんごモチーフの苺ムース、ラズベリーのシャーベットで爽やかな酸味とほのかな甘みに仕上げた見た目も愛らしい一品。

▲クリスマスシーズンは上記会場で、白雪姫の世界感を表現したフォトスポットでのお写真撮影や聖歌隊による生歌・ピアノの生演奏とともにお食事をお楽しみいただけます。