

ストリングスでお花見気分を！ライブレストラン、鉄板焼、フレンチで味わう春の味覚 『春に出会う STRINGSお花見フェア』開催

期間：2021年3月15日（月）～5月31日（月）

場所：ストリングスホテル 名古屋「シェフズ ライブ キッチン」・「匠」・「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）。2021年3月15日（月）～5月31日（月）まで、ライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」、鉄板焼「匠」、フレンチレストラン「グラマシースイート」のホテル内3店舗にて『春に出会う STRINGSお花見フェア』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/nagoya/>）をご確認ください。



▲シェフズ ライブ キッチン イメージ画像



▲シェフズ ライブ キッチン イメージ画像



▲匠 イメージ画像



▲グラマシースイート イメージ画像

今回のレストランフェアは、With コロナ時代の今、「外でお花見が出来ない」「春の気分を味わえない」という方向けに「お花見にきた気分を少しでも感じて欲しい」「安心安全にお食事を楽しんで欲しい」という想いから「ストリングスお花見フェア」を開催いたします。

「シェフズ ライブ キッチン」では春の代名詞「桜」をメインに、お花見に来た気分を味わえるような「SAKURA-IRO」の料理がbuffet台にならびます。

「鉄板焼匠」は暖かい春が来たことを知らせる「ミモザ」がテーマ。春の野菜を織り交ぜた豪華なコース料理に仕上げました。

「グラマシースイート」では「藤の花」をテーマに春の山菜を織り交ぜた日本の春と共に味わうフレンチコースを展開。

ホテル内3つのレストランでお花見気分でご堪能ください。

◆◇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：関原/清水/岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

ライブレストラン『シェフズ ライブ キッチン』概要

■場所: 2F/ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■企画: お花見フェア × 桜

■営業時間:

ブレックファーストタイム (6:30～10:00 / 最終入店9:30)

ランチタイム (11:00～14:40 / 最終入店13:00)

ティータイム (15:00～16:30 / 最終入店15:15) ※週末のみ

ディナータイム (17:30～22:00 / 最終入店21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■詳細URL: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/>

■料金: 大人 子供(6-12才) 幼児(3-5才) 大人 子供(6-12才) 幼児(3-5才)

朝食 ¥3,300 ¥1,900 ¥ 900

ランチ 平日 ¥4,000 ¥2,650 ¥ 1,100 土日祝 ¥4,500 ¥2,950 ¥ 1,100

ディナー 平日 ¥5,800 ¥3,200 ¥ 1,250 土日祝 ¥6,300 ¥3,400 ¥ 1,250

※消費税込・サービス料15%込

■メニュー:

《Appertizer》

三河鶏のコンフィと新ごぼうのメランジェ 大蒜醤油のアクセント/鰯の炙りと筍のバリゲール ケッパーと共に/豆乳のムース
リーヌ 桜海老と味噌のラヴィゴット/キヌアと小松菜のタブレ ホタルイカと塩レモンの香り/イタリア産生ハムとモッツァレラ
チーズのピンチョス

《Fish & Soupe》

白身魚のバプー 春キャベツと山椒風味のブル・ノワゼット/甘鯛のフリット 今市蕪のクーリ 桜と柚子のアクセント/タコと
馬鈴薯のタルティーヌ バジルの香り/新玉葱のポタージュ 亜麻仁オイルと共に/名古屋コーチン団子とビーツの桜色パイ包み
スープ

《Meat & Potato》

白トリュフ風味のマッシュポテト/紅あずまのフランベ/新じゃが芋のジャーマンポテト/パリパリチキン チミチュリーソース/ハーブ
風味のローストポーク(昼)/穀物旨味牛のローストビーフ(夜)

《Gohan》

春筍と道明寺粉のおこわ 桜の香り/三重県産あおさと名古屋コーチン卵のきしめん/地場野菜の揚げたて天婦羅 /鮮魚の握り
寿司(夜)/高菜と味噌の稲荷寿司(昼)/桜鯛の鯛茶漬け

《Dessert》

専属パティシエが作るカラフルストーンアイス/自家製ケーキ各種

《WakuWaku!Time》

①わくわくウェルカムドリンク ②サーモンと芹の生春巻き スモーク仕立て ③春筍と道明寺粉のおこわ 桜の香り

④カラフルメレンゲと液体窒素 ⑤クレーム・ブリュレ

▼イメージ画像



鉄板焼『匠』概要

- 場所: 1F/鉄板焼「匠」
- 企画: お花見フェア×ミモザ
- 営業時間(定休日: 木曜日):
ランチタイム 11:30~15:00(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
- 料金: 17,600円~(消費税込・サービス料15%別)
- 詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>
- メニュー:
トマトフランベ
◆
本日の前菜
◆
鰯とホタルイカのグリル 白アスパラガスと春独活
ガーベラ仕立て 蚕豆のアクセント
◆
本日の焼き野菜
◆
厳選黒毛和牛フィレステーキ80g
◆
桜エビとタケノコの炒めご飯
◆
赤出汁と香の物
◆
パティシエ特製 デザート柑橘のソルベ
ハーブ香るシャンパンのジュレ ミモザをイメージして

TAKUMI
匠
TEPPAN-YAKI



▲イメージ画像

フレンチレストラン『GRAMERCY SUITE』概要

- 場所: 1F/「GRAMERCY SUITE」
- 企画: お花見フェア×藤
- 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
- 料金: ランチ8,580円~(消費税込・サービス料15%別)
- 詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>
- メニュー:
フォアグラと名古屋コーチン卵のブリュレ
スペキュロスの香り
◆
渥美サーモンのマリネと独活のトランシェ
ホワイトアスパラガスのムースリーヌと一緒に
◆
新玉葱のヴルーテとオーガニックオリーブオイル
パルミジャーノ・レッジャーノのアクセント
◆
甘鯛と春筍のコンポジション
小松菜のクーリ 実山椒香るブル・ノワゼット
◆
鴨胸肉と胡桃味噌のロースト 黒七味の香り
マデラ酒とモリーユ茸のソース
◆
カルダモン香るサングリアのジュレ
藤の花をイメージして
◆
“紅ほっぺ”とラズベリーのガトーフレーズ仕立て
濃縮ミルクのソルベと共に

GRAMERCY
SUITE



▲イメージ画像

〈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
- 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-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>

イメージ画像▶

