

ホテル専属シェフの匠な技と感性が凝縮された“できたて”の極上おせち
2023年は豪華“四段重”おせちも新登場！

『STRINGS 出来立て手作りおせち』販売

予約期間:2022年9月29日(木)～12月20日(火)／販売日:2023年1月1日(日)、2日(月)

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9月29日(木)から12月20日(火)まで『STRINGS 出来立て手作りおせち』を予約販売いたします。

▼イメージ画像



少人数でのお集まりに最適な「出来立て手作りおせち《三段重》」は100個限定で、壹の段に「和風おせち」、貳の段に「洋風おせち」、参の段には「海鮮ちらし寿司」、そしてパティシエ特製紅白マカロンを合わせてご用意。ゆずの風味と合わせて楽しめる特製の「栗きんとん」や、干し葡萄がアクセントになった「松風焼き」、長時間真空調理することでふっくらと柔らかく仕上げた「蝦夷鮑の柔らか煮」などの和風の壹の段。国産の牛頬肉をアラビータ仕立てにしたパイ包みや、ホテルでも人気の土幌牛のローストビーフ、脂の乗った国産のブリの赤ワインソース照り焼き仕立てなどを贅沢に盛り込んだ貳の段。参の段には彩り豊かな海鮮ちらし寿司で華やかに新春を祝っていただけます。

また、2023年は新たにホテル開業7周年に合わせて、親子三世代のお集まりや年始のご挨拶のお持たせにも最適な「出来立て手作りおせち《四段重》」を7個限定で販売いたします。

この機会にホテル専属シェフの多彩な技と極みの品々が凝縮された“できたて”のおせちをご堪能ください。

◆◆本企画詳細・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/清水/岩田

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

「STRINGS 出来立て手作りおせち《三段重》」販売概要

- 予約期間: 2022年9月29日(木)～12月20日(火)
- 販売日: 2023年1月1日(日)、2日(月)
- 販売個数: 100個限定
- 場所: 1F特設ブース
- 受け取り時間: 1月1日(日)8:00～17:00、2日(月)8:00～14:00
- 販売料金: 27,000円(消費税8%込) ※2名様用
- お問合せ: 052-589-0561(平日9:30～18:00)
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/12616.html>
- メニュー内容: ※仕入れ状況により内容が変更になる可能性があります。

壹の段 《和風おせち》

黒豆／田作り／数の子とろろ昆布和え／カステラかまぼこ／真鯛の昆布締めロール 大葉の香り／車海老艶煮／栗きんとん／松風焼き／蝦夷鮑のやわらか煮／サーモンマリネ おぼろ昆布巻き フレンチキャビア／たけのこ土佐煮／蛸の西京漬け

貳の段 《洋風おせち》

牛頬肉のアラビアータ風パイ包み焼き／ズワイ蟹と湯葉のトリュフクロケット／ローストビーフ／パテドカンパーニュ／鴨ロース 有馬山椒風味／生ハムとモッツアレラチーズ／彩り野菜のグレッグ／ブリ照り焼き風 赤ワインソース／オマールクローとキャビア

参の段 《海鮮ちらし寿司》

(マグロ・サーモン・ブリ・海老・鰻・いくら・玉子巻き・3種の大根(紅しぐれ、紅くるみ、こうしん)の花びら)

《小菓子》 紅白マカロン(4個入り)

▼イメージ画像



▲壹の段: 特製の「栗きんとん」や、干し葡萄がアクセントになった「松風焼き」、長時間真空調理することでふっくらと柔らかく仕上げた「蝦夷鮑の柔らか煮」などの和風の壹の段



▲貳の段: 国産の牛頬肉をアラビアータ仕立てにしたパイ包みや、ホテルでも人気の北海道産しほろ牛のローストビーフ、脂の乗った国産のブリの赤ワインソース照り焼き仕立てなどを贅沢に盛り込んだ貳の段



▲参の段: マグロ、サーモン、ブリ、海老、鰻、いくら、玉子巻き、7種類の具材と、ご飯にはいぶりがっこ、茗荷の酢漬けを混ぜ合わせ、3種類の大根を花びらに見立てた迎春に相應しい彩り豊かな海鮮ちらし寿司



▲小菓子: 新春のお祝いに相應しい、ホテル専属パティシエによる紅白マカロン



「STRINGS 出来立て手作りおせち《四段重》」販売概要

- 予約期間: 2022年9月29日(木)～12月20日(火)
- 販売日: 2023年1月1日(日)、2日(月)
- 販売個数: 7個限定(ホテル開業7周年記念)
- 場所: 1F特設ブース
- 受け取り時間: 1月1日(日)8:00～17:00、2日(月)8:00～14:00
- 販売料金: 100,000円(消費税8%込) ※4～6名様用
- お問合せ: 052-589-0561(平日9:30～18:00)
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/12616.html>
- メニュー内容: ※仕入れ状況により内容が変更になる可能性があります。

壺の段《和風おせち》

黒豆／田作り／数の子とろろ昆布和え／カステラかまぼこ／真鯛の昆布締めロール 大葉の香り／車海老艶煮／栗きんとん／松風焼き／蝦夷鮑のやわらか煮／サーモンマリネ おぼろ昆布巻き フレンチキャビア／たけのこ土佐煮／蛸の西京漬け

貳の段《洋風おせち》

牛頬肉のアラビアータ風パイ包み焼き／ズワイ蟹と湯葉のトリュフクロケット／ローストビーフとトリュフ／パテドカンパーニュ／鴨ロース 有馬山椒風味／生ハムとモッツアレラチーズ／彩り野菜のグレッグ／ブリの照り焼き風 赤ワインソース からすみ添え／オマール海老とプレミアムキャビア ※プレミアムキャビア1缶付き

参の段《海鮮ちらし寿司》と《肉づくし太巻寿司》

海鮮ちらし寿司(マグロ・サーモン・ブリ・海老・鰻・いくら・玉子巻き・3種の大根(紅しぐれ、紅くるみ、こうしん)の花びら)

肉づくし太巻寿司(和牛のしぐれ煮、ローストビーフ)

与の段《デザートおせち》

抹茶のクレープ巻きショートケーキ／キャラメルショコラサブレ／ピスタチオマカロン／紅白ロールケーキ／マロンのパウンドケーキ

▼イメージ画像



▲壺の段: 特製の栗きんとんや、干し葡萄がアクセントになった松風焼き、長時間真空調理することでふっくらと柔らかく仕上げた蝦夷鮑の柔らか煮、鉄板焼き「匠」の自家製ポン酢ジュレを使用した真鯛の昆布締めロールなどが凝縮された和風の壺の段



▲貳の段: 国産の牛頬肉をアラビアータ仕立てにしたパイ包みや、しほろ牛のローストビーフ、脂の乗った国産のブリの赤ワインソース照り焼き仕立てなどを贅沢に盛り込んだ貳の段。圧倒的な粒の大きさ、照り卵本来の旨味がたっぷり詰まった至高の逸品プレミアムキャビア(一缶)付き



▲参の段: マグロ、サーモン、ブリ、海老、鰻、いくら、玉子巻き、7種類の具材と、ご飯にはいぶりがっこ、茗荷の酢漬けを混ぜ合わせ、3種類の太根を花びらに見立てた迎春に相応しい彩り豊かな海鮮ちらし寿司と、和牛のしぐれ煮、ローストビーフをたっぷり使用した太巻き肉寿司



▲与の段: 愛知県の西尾抹茶を使用し、門松のような色合いで正月をイメージした抹茶のクレープ巻きや、紅白色に仕上げたロールケーキ、マロングッラッセを贅沢に使用したラム酒香るパウンドケーキなどのデザート重

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に伴う社会情勢により、営業情報を変更する場合がございます。最新情報は、ホテル公式HP(<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>)をご確認ください。

〈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▶

