

紫芋・南瓜などの秋の味覚を使用した、ハロウィン仕様のフレンチコース登場！  
『アーティスティックフレンチ～Halloween～』  
期間限定販売

■期間：2022年10月15日(土)～10月31日(月)  
■場所：ストリングスホテル 名古屋「GRAMA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)。

2022年10月15日(土)～10月31日(月)まで、フレンチレストラン「GRAMAシースイート」にて、紫芋などを使用したパープル&ブラックカラーの『アーティスティックフレンチ～Halloween～』を期間限定販売いたします。

今秋はストリングスホテル 名古屋で、“食の秋・ハロウィン”を存分にお楽しみください。

※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。

※写真はイメージ



◆◆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

# 『アーティスティックフレンチ～Halloween～』販売概要

■場所: 1F「グラマシースイート」

■企画: アーティスティックフレンチ～Halloween～

■販売期間: 2022年10月15日(土)～10月31日(月)

※2022年9月26日(月)～10月14日(金)／11月1日(火)～11月13日(日)に関しては、『アーティスティックフレンチ～taste of fall～』を販売

■営業時間:

・月～木曜日: 11:30～21:00(L.O.: ランチ14:00／ディナー19:30／アラカルト19:30)

・金曜日: 11:30～22:00(L.O.: ランチ14:00／ディナー20:00／アラカルト20:00)

・土日曜日(祝日含む): 11:00～22:00(L.O.: ランチ14:00／ディナー20:00／アラカルト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: 11,000円(消費税込・サービス料15%別)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/12563.html>

■メニュー: ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる場合がございます。

【アミューズ】

紫芋のキャラメリゼとピーツのタルトレット ブレザオラと五香粉のアクセント

【前菜】

秋鯖とナガノパープルのカルパッチョ 紅しぐれ大根とパールバルサミコとともに

【スープ】

シャンピニオンのポターージュとクリュディテ 国産豚のリエットとデュカスパイスを添えて

【魚料理】

サワラのコンフィと生姜のラヴィゴット シャドークイーンのガルニチュール 実山椒香るブルー・ノワゼット

【肉料理】

鴨胸肉のロースト バターナッツ南瓜のピュレと無花果のコンポート ヴィチペリフェリペッパーのソース・ポワブラード

【アバン】

ブルーベリーのサングリア アーモンドのブラン・マンジェと一緒に

【デザート】

紫芋のモンブラン フロマーージュブランのソルベとオレンジの香り

※『大人のご褒美パフェ～紫芋モンブラン～』にアップグレードも可能(+990円 消費税込・サービス料15%別)



アーティスティックフレンチ～taste of fall～  
イメージ画像



大人のご褒美パフェ～安納芋モンブラン～  
イメージ画像



※写真はイメージ

## 大人のご褒美パフェ～紫芋モンブラン～概要

■販売期間: 2022年10月15日(土)～2022年10月31日(月)

■販売店舗: 1F「グラマシースイート」

■提供時間: 11:00～22:00(L.O.19:30 or 20:00)※日により異なる

■料金: 2,090円 ※消費税込・サービス料15%別

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/12345.html>

■商品概要: ハロウィンの時期にも重なる2022年10月15日(土)～2022年10月31日(月)の期間限定で、パープルカラーの紫芋パフェを販売。パフェの上段には、カリッと香ばしい紫芋チップ・塩ミルクアイス・ナガノパープル(ブドウ)・紫芋モンブランクリーム・カシスクリームを乗せ、紫芋のすっきりとした甘味と塩ミルクアイスの塩味、ナガノパープルやカシスの酸味が絶妙にマッチ。紫芋のチップに、アイスやクリームを乗せてお召し上がりいただくこともおすすめ。

また、下段には紫芋のアイスや、素揚げした紫芋、チョコレートのクランブルなどを、最下部には“最後のお口直し”感覚で、爽やかなリンゴとレモンのジュレ、ナガノパープル、カシスソースを配置。最下部にすっきりとした味わいの食材を取り入れることで、最後の一口までくどさが無く、美味しくいただけます。さらには、“味変”できるよう、ラム酒のシロップをスポイトで提供。(アルコールが苦手な方は、メープルシロップに変更可能) 食べ進めるにつれて味や食感の変化をお楽しみいただける、芋好き必見のパティシエこだわりのパフェに。約2週間しか食べることのできない限定パフェで、ハロウィン気分を存分にお楽しみください。

