

プライベート空間でシェフの想いと季節の食材が奏でるヌーベルキュイジーヌを楽しむ新レストラン

『グラマシースイート プレミア+』 OPEN ! ～1日4組限定！テーブルアート付き～

販売期間：2021年4月16日（金）～

場所：ストリングスホテル 名古屋「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）はホテル内に新たに「グラマシースイートプレミア+」を2021年4月16日（金）からオープンいたします。

▼イメージ画像



「グラマシースイートプレミア+」で提供するヌーベルキュイジーヌは、軽く繊細、かつ、芸術的な盛り付けでまさに「ネオ フレンチ」を表現した美食グルメ。

レストラン料理長 竹島 剛の「素材の味をいつも以上に大切にしたい、フレンチをより感じて欲しい」との想いから、作り出す一皿一皿は繊細な技術で仕上げられた芸術そのものです。

温前菜の「フォアグラのポワレ 林檎のクリュディテ セロリラーヴのピューレとスペキュロスのクランブル」はフレンチの代名詞フォアグラを使った料理を、フレッシュリンゴとスパイスを使い軽やかに仕上げたスペシャリテ。

目の前には美しく荘厳な大聖堂と自然を感じられる庭園が広がる「グラマシースイートプレミア+」。プライベート空間で1日4組限定の各席にはバルーンアートシート、ルミファンタジアシート、キャンドルシートとお好みに応じてセッティングいたします。さまざまなシーンを洗練された雰囲気演出いたします。

これから始まる非日常のひとときへの期待を一層高めていく“新しいレストラン”です。

※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。

〈店舗概要〉

- 場所： ストリングスホテル 名古屋内 1F 「グラマシースイートプレミア+」
- 電話番号： 052-589-0787
- 営業時間： 17:30～22:00（ラストオーダー20:30）
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/10118.html>



『グラマシースweet プレミア+』販売概要

【販売期間】2021年4月16日(金)～

【提供時間】17:30～22:00(ラストオーダー20:30)

【料金】¥17,392(消費税込・サービス料15%別)

【電話番号】052-589-0787

【レストランHP】<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/10118.html>

【メニュー内容】

アミューズ:

海と大地のオマージュ 三種のアミューズブッシュ/カリフラワーのムースリヌ ペルノ風味 烏賊とコラトゥーラのメリメロ/
京鴨のパテ・ド・カンパーニュと竹炭 ビーツとクランベリーのアクセント/ホワイトアスパラガスとラルド セージの香り トリュフ塩
と一緒に

冷前菜:オマール海老とフロマージュブランのショーフロワキャビアを添えて 液体窒素で凍らせたジュエルマムのコンディメント

温前菜:フォアグラのポワレ 林檎のクリュディテ セロリラーヴのピューレとスペキュロスのクランブル

スープ:鮑とあわび茸のポローバン ブルギニオンバターの香り ポルチーニ茸のダブルコンソメと共に

お魚料理:舌平目のポーピエット 菜の花とエストラゴンのクーリ ヴェルモットのヴァンプランソース

お肉料理:国産牛フィレ肉のグリル 菊芋のデグリネゾン フレッシュトリュフを散りばめて

アバン:アーモンドミルクのブラン・マンジェ エルダーフラワーとレモンバームのグラニテ

デザート:デリス・ショコラ 赤い果実のアンサンブル

小菓子:焼き菓子

▼イメージ画像



▲アミューズ:

いかのねっとりとした感触とメレンゲのさっくりした食感がコントラストした逸品。京鴨のパテ・ド・カンパーニュはパン粉と一緒に揚げたことで食感と香りを引き立てました。



▲冷前菜:

しっとり火を入れたオマールエビと軽い酸味のあるフロマージュブランに相性の良いキャビアと一緒に召し上がってください。目の前で液体窒素で凍らせたジュエルマムのコンディメントの演出をいたします。



▲温前菜:

フレンチの重たいイメージを現代風に仕上げる為、フレッシュリンゴとスパイスを使い軽やかに仕上げました。



▲お魚料理

火の入れ方にこだわり、魚を巻いて料理するポーピエットにすることでしっとりとしととジュシーに仕上げました。



▲お肉料理

グリルした香ばしい牛フィレ肉とフレッシュトリュフの香りのマリナーズ、優しい甘みのある菊芋と一緒に召しみてください。



▲デザート

デリスショコラに甘みのあるイチゴと酸味の効いたラズベリーを用いた逸品。

『グラマシースイート プレミア+』 目的に合わせて選べる3つのテーブルコーディネート

【プラン内容】

お客様のシーンに合わせ、幻想的な雰囲気演出する“ルミファンタジアシート”ロマンティックな雰囲気を作り出す“キャンドルシート”写真映え間違えなしの“バルーンシート”と3つのテーブルコーディネートをご用意しております。



▲キャンドルシート イメージ画像



▲ルミファンタジアシート イメージ画像



▲バルーンシート イメージ画像



▲バルーンシート イメージ画像

『グラマシースイート プレミア+』料理長

<レストラン料理長 竹島 剛>

横浜ロイヤルパークホテルや都内のレストランでフレンチの修業を積み、ベストブライダルが運営する関東エリアの結婚式場を中心に料理長として携わる。2016年1月よりストリングスホテル 名古屋のオープンと共に料理長に就任。“シェフズ ライブ キッチン”、イタリアンダイニング“ジリオン”、“グラマシースイート”を手掛け、現在はレストラン料理長として、ストリングスホテル 名古屋にお越しいただく全てのお客様に喜んでいただける料理を創作。

「スタッフ全員が新しいことにチャレンジできる雰囲気作りを大切に、過去にとられることなく常に新しい料理を発信できるようにお客様が何度ご来店いただいても新鮮な気分を味わえるように心がけています」



◆◇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 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