



THE STRINGS HOTEL.
NAGOYA

GRAMERCY
SUITE

報道関係者各位

2016年 11月24日
株式会社ツカダ・グローバルホールディング

ご当地グルメ「名古屋めし」のホテルメイド極上版が登場！！

“ヘルシー” & “グルメ”を叶える欲張り女子に嬉しい 『進化系 なごやめし』

(味噌カツサンドイッチ・フォアグラとうなぎのリッチパンケーキ・小倉あんと抹茶のフレンチトースト)

販売開始：2016年12月1日(木)～

販売場所：ストリングス ホテル 名古屋 NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエディングを全国で展開する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 総支配人:伊藤茂浩)。ホテル内のNYダイニング&カフェ「グラマシースイート」では、2016年12月1日より、名古屋の食文化をアレンジした『進化系 なごやめし』を販売いたします。

愛知・名古屋の食文化として全国的に知名度が高まっている「なごやめし」。常に地元の人たちに愛され、根付いてきた名古屋が誇る食文化「なごやめし」をグラマシースイートではヘルシー要素も加え、新感覚でお召し上がりいただける「進化系 なごやめし」として登場いたします。

『進化系 なごやめし』

- 松坂ポークのヘルシー味噌カツサンドイッチ 1,800円
- リッチパンケーキ フォアグラと浜名湖産うなぎ トリュフソース 1,800円
- 新感覚フレンチトースト“三重奏” 小倉あんと抹茶アイスクリーム 1,300円



本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩田・岩崎・千葉
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル7F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-5464-0086 URL:<http://www.tsukada-global.holdings/>

ヘルシー&グルメ『進化系 なごやめし』詳細



【松坂ポークのヘルシー味噌カツサンドイッチ】

1,800円(税・サ別)

揚げたてのサクサクの松坂ポークカツと、キャベツ、パパイヤを厚めのパンでサンドしたボリューム感いっぱい一品。シェフお手製味噌のソースが甘味と旨味を引き出します。パパイヤのまろやかな甘さが女性にも嬉しいヘルシーな仕上がり。

チーズリング、揚げたてポテトチップスやピクルス付き。



【リッチパンケーキ フォアグラ&浜名湖産うなぎ トリュフソース】

1,800円(税・サ別)

浜名湖産のうなぎと、ふんわりと焼き上げたフォアグラを贅沢に使用し、芳醇な2種のトリュフソースで仕上げたお食事感覚で楽しめるパンケーキが登場いたします。

お腹も心も満たす極上の進化系なごやめしの登場です。



【フレンチトースト“三重奏”小倉あん&抹茶アイスクリーム】

1,300円(税・サ別)

パティシエ特製の“新感覚”フレンチトースト。ヘルシーなお麩と抹茶ブレッドのフレンチトースト、キャラメリゼした小倉ブリュレで3種の味を堪能いただけます。ご当地グルメの小倉あん、抹茶のアイスクリーム、生クリーム、付け合わせのキャラメルとオレンジのソースで、更に味の変化もお楽しみください。

NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」店舗概要

開放感のある大きな窓から昼夜表情の異なる大聖堂を眺めながら楽しんでいただけるNYダイニング & カフェ。ダイニングエリアでは、アラカルトから本格的なコース料理までお楽しみいただける他、カフェテリアでは話題のスイーツなども。

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.21:00)

電話番号: 052-589-0787

定休日: 不定休

HP: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>

料金: 税金、サービス料(12%)別

