

地元東海三県の食材を多数使用し、目でも舌でも楽しめる秋満載のシーズンフレンチ

『シーズンアル アーティスティックフレンチ～Autumn Collection～』 期間限定販売

■販売期間:2024年9月1日(日)～11月12日(火) ■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:東京都港区、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)。2024年9月1日(日)～11月12日(火)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『シーズンアル アーティスティックフレンチ～Autumn Collection～』を期間限定販売いたします。

※写真はイメージ



▲左:秋を存分に感じるシーズンアルコース イメージ/右:ハロウィン時期限定の料理/パフェ イメージ

「今お召し上がりいただきたい、季節ならではの美味しいものを」をコンセプトとし、今回は地元愛知県の牛やラディッシュ、三重県産の南瓜、岐阜県産の舞茸、長野県産の葡萄など、地元の秋食材を多数取り入れたコースに。

シェフのこだわりが詰まった本コースは、本マグロの上にキャビアが添えられたタルトアミューズ、フォアグラのポワレに岐阜県産舞茸のグリルを乗せた特製スープ、愛知牛のロティに三重県産の南瓜やトリュフなどを添えた肉料理など、豪華さと食材を活かした繊細な味とテクスチャーが特徴。デザートには、長野県産の葡萄を使用した、目にも美味しい一皿をご用意。そして、シェフの遊び心により、ハロウィン時期に重なる10月15日(火)～10月31日(木)は、魚料理とデザートがハロウィン仕様に様変わりいたします。

完全プライベート個室や眺めの良いカーテン個室も完備しているので、記念日や女子会、ご家族のお祝いや接待など、様々な用途でご利用いただけます。

<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】※最新の営業時間はHPをご確認ください。

<ランチ>平日:11:30～15:00(L.O. 14:00) / 土日祝:11:00～15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム>15:00～17:00(L.O. 16:30)

<ディナー>平日(月～木):17:00～21:00(L.O. 19:30)

金土日祝:17:00～22:00(L.O. 20:00)

【電話番号】052-589-0787

【HP】<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◇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

販売概要

■場所: 1F「グラマシースイート」/ストリングスホテル 名古屋

■販売期間: 2024年9月1日(日)~11月12日(火)

■営業時間:

<ランチ> 平日: 11:30~15:00(L.O. 14:00) / 土日祝: 11:00~15:00(L.O. 14:00)

<ティータイム> 15:00~17:00(L.O. 16:30)

<ディナー> 平日(月~木): 17:00~21:00(L.O. 19:30) / 金土日祝: 17:00~22:00(L.O. 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(消費税込・サービス料15%別):

・平日: ランチ3,630円~/ディナー 7,480円~

・土日祝日: ランチ5,060円~/ディナー8,030円~

■HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_5195/

■ディナーメニュー例(リッチモンドコース): ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる可能性あり
【アミューズ】

本マグロとオシエトラキャビアと葱のタルト

【前菜】
秋鯖の炙りと林檎のコンポジション 愛知県産ラディッシュのサラダ ディルのエッセンス

【スープ】
フォアグラのポワレとシャンピニオンのヴルーテ 岐阜県産舞茸のグリル

【魚料理】
甘鯛の松笠焼き ヴァンブランソース 今市カブのローストとパタックペッパーの香り

【肉料理】
愛知牛のロティと秋野菜 三重県産南瓜のピュレと赤ワインのソース トリュフを散りばめて

【デザート】
長野県産葡萄とブランマンジェ ソーテルヌのジュレと巨峰のソルベと共に

【プティフール】
ホテル特製マカロン/カヌレ

※「季節の大人のご褒美パフェ」に変更(+990円 消費税込・サービス料15%別)も可能



▲夜の店内 イメージ



▲ご家族のお祝いや接待などの利用にもおすすめ個室イメージ



▲リッチモンドコース イメージ



▲ハロウィン時期(10月15日~10月31日)のリッチモンドコース イメージ

<料理長/岩下 健介(いわした けんすけ)>

熊本県出身。専門分野はフレンチ。

大学に在籍中、一人暮らしの中で料理をすることに楽しさを感じ、進む道を料理人へシフトチェンジ。専門学校卒業後は、ベストブライダルの関西施設にて、バンケット(婚礼・一般宴会)料理を担当。以後、名古屋に異動し、八事(鉄板焼レストラン、バンケット)、丸の内、名古屋港、と各施設の料理長を歴任し、現在に至る。

また、和食・フレンチ・イタリアンと様々な料理ジャンルを扱うことができる。

「“more cold more hot”をモットーに、料理を一番美味しい状態で食べていただけるよう、“繊細な温度管理と盛り付け”にこだわっています。」



<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(ホテル代表)

■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-group.jp/nagoya/>

