

“作りたてだからこそ本当に美味しい”和食も洋食も楽しめる、限定120個の絶品おせち！  
～お祝いの席に華を添える、スパークリングワイン付のプランが新登場～

## 「できたておせち～七福のコンツェルト～」

# FERRARI F1®公式スパークリングワイン付プラン販売

■予約期間:2024年12月26日(木)まで

■受渡日時:2024年12月31日(火)12:00～17:00/2025年1月1日(水祝)8:00～16:00

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)では、毎年完売の人気商品、手間暇かけた“作りたて”が自慢の「できたておせち」を販売中。

「7つの福(金運アップ/勉強運アップ/子孫繁栄/健康長寿/末永い幸せ/豊作/良縁)」が訪れる願いを込めて“縁起の良い”メニューを多数取り入れた本商品に、イタリア最高峰の造り手としてイタリアンスパークリングの顔とも言える存在の“フェッラーリ”が付いたプランを新たに販売開始いたします。



※画像はイメージ



### 【フェッラーリ概要】

標高の高いトレンティーノの山岳地帯で造られる山のスパークリングとして、世界中で称賛され続けています。

2021年にはフランス以外の生産者として史上初のF1®公式パートナーとなり、また、本年2024年には史上最多7回目となる「世界最優秀生産者賞」を受賞するなど、ますます活躍の場を広げています。

◆◆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/岩田

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

# 販売概要

## ■“できたて”だからこそ、本当に美味しいおせちが食べられる

お客様のお受け取り時間に合わせ、ひとつひとつ手作りで仕上げていく本商品は、弦楽器を由来とする“ストリングスホテル”の名より、伝統食材を詰め込み家族で迎える大晦日や新年を華やかに演出する【和おせち】と、洗練された西洋料理を中心とした見た目も鮮やかな【洋おせち】の協奏(コンツェルト)がテーマ。「一度食べたなら忘れられない!」、「できたて」のおせちの魅力を感じてください。

## ■匠の技光る! ホテル内レストランの料理長が監修した特別メニューも取り入れたおせち

三段仕立てで構成され、それぞれの段に“縁起の良い”メニューを多数取り入れた本おせち。壱の段は、伝統おせち料理の黒豆や栗きんとん、数の子のほか、鉄板焼「匠」より“蝦夷鮑のやわらか煮”をオンメニューした【和おせち】に。

貳の段は、オマール海老にキャビアを添えた一品、トリュフを使用したクロケット、ブッフレストラン「シェフズ ライブ キッチン」の名物料理“ローストビーフ”を含む色鮮やかな【洋おせち】に。フレンチレストラン「グラマシースイート」のシェフが監修した、繊細な味付けと色彩豊かな洋食をお楽しみいただけます。参の段の“海鮮モザイクちらし寿司”には、雲丹や鮪、ズワイ蟹やいくらなどの食材を使用。

## ■絶品! ストリングスホテルパティシエ特製、“幻のプリン”が食べられる

過去イベントに出品した際に大好評で、「もう一度あのプリンが食べたい! 」というお客様からのご要望にお答えし、今回はパティシエが手作りにしたプリン4種を、おせち購入者限定でオプションとして販売いたします。( +3,000円 消費税込)

4種いずれも2層構造になっており、和三盆×生クリーム/西尾抹茶×ホワイトチョコレートの抹茶ソース/チョコレート×自家製チョコレートソース/いちご×いちごのマリネを組み合わせて、金箔や銀箔が添えられた高級感ある仕様に。

【商品名】できたて大晦日おせち～七福のコンツェルト～ / できたておせち～七福のコンツェルト～

【販売数】120個 ※無くなり次第終了

【予約期間】2024年12月26日(木)まで

【料金】27,000円 ※消費税込 / お持ち帰り用袋付

【受取場所】ストリングスホテル 名古屋 特設ブース

【受取日時】

①「できたて大晦日おせち～七福のコンツェルト～」: 2024年12月31日(火) 12:00～17:00

②「できたておせち～七福のコンツェルト～」: 2025年1月1日(水祝) 8:00～16:00

※食品衛生上の観点から、必ず当日中にお召し上がりください

【HP】 [https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_5555/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_5555/)

【お問い合わせ / 電話での予約】052-589-0561

【メニュー内容】 ※仕入れ状況により、食材やデザインが一部変更となる可能性あり

■壱の段(和おせち / 計10種):

栗きんとん(金運) / 黒豆(勤勉) / 数の子 おぼろ昆布巻き(子孫繁栄) / 蟹真丈(子宝) / 鯛の柚庵焼き(めでたい / よろこぶ) / 祝い海老艶煮(長寿) / 穴子の八幡巻き(末永い幸せ) / 蝦夷鮑のやわらか煮(不老長寿) / サーモンマリネ 大根巻き フレンチキャビアを添えて / 蛸とおおさ刻みワサビ和え(多幸) / 国産鶏の松風焼き

■貳の段(洋おせち / 計9種):

パテドカンパーニュ / ローストビーフ(健康) / オマール海老とキャビア(子宝 / 良縁) / トリュフのクロケット / アマレーナチェリーとフォアグラのムース / ミートパイ包み焼き / 鶏肉のガランティーヌ ポルチーニ茸の香り(豊作) / ペッパーポロニア / 鴨のスパイス焼き

■参の段:

海鮮モザイクちらし寿司(海老 / 煮穴子 / 漬け鮪 / 雲丹 / いくら / ズワイ蟹 / 玉子と唐墨 / 鯛そぼろ)

【オプション商品】

■フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン(9,800円 消費税込)

・品種: シャルドネ

・タイプ: 辛口 / ミディアムボディ

シャルドネを100%使用したフェッラーリのお家芸である“ブラン・ド・ブラン”。

繊細でバランスのとれた、様々なお食事とずっと寄り添える、フードフレンドリーなスパークリングワイン。

■ストリングスホテル特製プリン 4種セット(3,000円 消費税込)

和三盆 / 西尾抹茶 / チョコレート / いちご



▲ひとつひとつ丁寧に手作り  
お客様のお受け取り時間に合わせて完成



▲壱の段(和おせち) / 貳の段(洋おせち) / 参の段(海鮮モザイクちらし寿司) / ホテル特製 4種のプリン イメージ