

海の神秘的な世界を舞台に五感を刺激する非日常的な体験を
青の幻想的な空間・コース仕立てのイタリア料理・海モチーフのドリンクで夏の暑さから解放！
フォトジェニックレストラン

リストランテ マーレ ブルー
「Ristorante Mare Blu」

夏季限定オープン！

■開催日：2025年7月20日（日）～2025年8月31日（日）※特定日 ■場所：ストリングスホテル 名古屋 1階「グラスハウス」

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）。2025年7月20日（日）～8月31日（日）の特定日にホテル1階の会場「グラスハウス」にて、青を基調とした幻想的な空間演出やホテル総料理長が監修するコース仕立てのイタリア料理、海の世界を表現したフォトジェニックなドリンクをお楽しみいただける『Ristorante Mare Blu（リストランテ マーレブルー）』（6,800円～）をオープンいたします。

※写真はイメージ



▲左から料理&会場、右上から料理、buffestスタイルのサラダバー、ドリンク各種、会場イメージ

青を基調とした幻想的な空間演出

会場に一步足を踏み入れると、まるで神秘的な青い海の世界に入り込んだような美しい空間演出をお楽しみいただけます。暑い夏を涼しげな空間で心身ともにリフレッシュしていただけます。

ストリングスホテル 名古屋 総料理長・シェフパティシエが監修するコース仕立てのイタリア料理とデザート

前菜は「サーモンマリネと萌黄色のケーキサレ」から始まり、夏が旬の地場野菜や海藻・ポテトサラダ・シーフードのエスカベッシュ・合鴨炙り焼きなどをお好きなだけ自分好みでカスタマイズできる「buffestスタイルのサラダバー」、自家製のフォカッチャとお召し上がりいただく鮮やかな愛知県産のトマトを使用した「しらすと彩りトマトのアヒージョ」、メイン料理はスモーク演出もお楽しみいただける赤身のやわらかさと脂身の旨みを兼ね備えた「牛カイノミのグリリアータ」、目の前でペコリーノチーズをお好きなだけ削る演出付の「海老と青紫蘇のオレキエッテ」、コースのメのデザートには、暑い夏にさっぱりとした「白桃のベリーヌ ヨーグルトのエスプーマ」をご用意いたしました。アルコールにはもちろん、豊富なノンアルコールカクテルとも好相性のイタリア料理をお楽しみいただけます。

海からインスピレーションを受けたフォトジェニックなドリンク

日の出とともに赤く染まる朝の海、太陽の光を浴びてキラキラ輝く真昼の海、静寂で神秘的な夜の海を表現した3種の「シーモクテル※）」や、爽やかな夏の青い海を表現した3種の「シーカクテル」、グラスに広がる透明感のブルーが夏の暑さを忘れさせる「青のスパークリングワイン」など、計17種類のドリンクをご用意しています。※)「シーモクテル」海を表現したノンアルコールカクテル（造語）

夏の素敵な思い出を残していただけるフォトスポット

ご友人同士、カップル、ご家族どなたでも映える大人かわいいお写真を残していただけるフォトスポットをご用意しています。

◆◆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：岩田

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

開催概要

【店名】Ristorante Mare Blu

【開催期間】2025年7月20日(日)～2025年8月31日(日)

【開催会場】ホテル1階「グラスハウス」

【開催時間】18:00～21:00 (内2時間制 18:00～20:00 / 18:30～20:30 / 19:00～21:00)

※ドリンクL.O.15分前

【開催日】

・7月:20日(日)／21日(月・祝)／25日(金)／26日(土)／27日(日)
・8月:1日(金)／2日(土)／3日(日)／8日(金)／9日(土)／10日(日)／11日(月・祝)／12日(火)／15日(金)／17日(日)／22日(金)／23日(土)／24日(日)／31日(日)

【料金】※いずれも消費税・サービス料15%込

・コース料理＋ソフトドリンク飲み放題:6,800円

＋

・アルコール飲み放題:800円

・青のスパークリングワイン飲み放題:800円

・スペシャルドリンク(アルコールと青のスパークリングワイン)飲み放題:1,400円

オプション乾杯酒:＋500円

※小学生以下:3,500円(お子様プレート提供)／0～2歳(食事の要らないお子様):無料

※予約必須／キャンセル料は2日前より100%

※団体(20名様以上)利用は、お1人様＋500円にて会場貸し切り可能

(キャンセル料:14日前30%、7日前50%、前日80%、当日100%)／電話にて要問い合わせ

【特典】4名様以上のご利用でお1人様につき乾杯酒1杯プレゼント

【HP】https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_10946/

【電話番号】052-589-0561(イベント代表) ※平日9:30～18:00

【メニュー内容】※コース仕立て(一部buffet)でご提供※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

・サーモンマリネと萌黄色のケーキサレ オニオンサワークリームと一緒に

・夏の地場野菜と海藻サラダ リトルbuffetスタイルで

(ミニトマトのカプレーゼ、自家製ポテトサラダ、鯖と芝海老のエスカベッシュ、合鴨炙り焼き、グリーンサラダ、ロメインレタス、トレビス、紅芯大根、赤玉葱、ズッキーニ、海藻ミックス、アーモンドスライス、ヘーゼルナッツ、パンプキンクルトン、ラスパドゥーラチーズ、コンディメント:自家製フレンチドレッシング、自家製オレンジドレッシング、自家製ボン酢ドレッシング)

・しらすと彩りトマトのアヒージョ 糸唐辛子を添えて

・自家製フォカッチャ

・「牛カイノミ」のグリリアータ 甘酢生姜のコンディメント 黒胡椒のソース

・オレキエッテ 海老と青紫蘇のジェノベーゼ ペコリーノチーズをのせて

・白桃のベリーヌ ヨーグルトのエスプーマ

【ドリンクメニュー内容】※仕入れ状況により、一部変更となる可能性あり

・ソフトドリンク飲み放題:ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース／マリアージュフレール(紅茶)／コーヒーマシ／シーモクテル3種【アルバ(いちごレモネード)／ルーチェ(パイングレープフルーツ)／カルマ(ブルーカルピス)】

・アルコール飲み放題:生ビール／赤ワイン／白ワイン／ウイスキー(ハイボール可能)／シーカクテル3種【ベリローツ(赤ワインベース)／ブルーオペレーター(白ワインベース)／マリブサーフ(ココナッツリキュールベース)】／ソフトドリンク各種

・青のスパークリングワイン飲み放題:青のスパークリングワイン【ラ・ヴァーグ・ブルー】／ソフトドリンク各種

・スペシャルドリンク飲み放題:青のスパークリングワイン【ラ・ヴァーグ・ブルー】／生ビール／赤ワイン／白ワイン／ウイスキー(ハイボール可能)／シーカクテル3種【ベリローツ(赤ワインベース)／ブルーオペレーター(白ワインベース)／マリブサーフ(ココナッツリキュールベース)】／ソフトドリンク各種

※＋500円でお1人様につき乾杯酒(マシヤ・パレラ・カヴァ・ブリュット)1杯追加可能

【装飾オプション】※7日前までに要予約

アニバーサリーバルーン 3,000円(バルーン3個)～

※カスタマイズ対応可能

【アニバーサリーケーキ】

各色1台 3,795円(消費税・サービス料15%込) ※3日前までに要予約

【赤】:グラデーションが美しいいちごのショートケーキに、赤色のハートチョコレート、白とライトピンクの生クリーム、濃いピンクのメレンゲ、ラズベリーマカロン、フレッシュ苺のデコレーション。

【黄】:グラデーションが美しいいちごのショートケーキに、黄色のハートチョコレート、白と濃い黄色の生クリーム、ライトイエローのメレンゲ、マンゴーマカロン、レモンチップのデコレーション。

【青】:グラデーションが美しいいちごのショートケーキに、アイスブルーのハートチョコレート、白とライトブルーの生クリーム、アイスブルーのメレンゲ、桃のマカロン、ブルーベリーのデコレーション。

【緑】:グラデーションが美しいいちごのショートケーキに、ライトグリーンのハートチョコレート、白とミントグリーンの生クリーム、メレンゲ、抹茶のマカロン、フレッシュキウイ、ミントのデコレーション。

【紫】:グラデーションが美しいいちごのショートケーキに、ラベンダーカラーのハートチョコレート、白とスミレ色の生クリーム、メレンゲ、カシスマカロン、ブルーベリーのデコレーション。



▲料理&会場イメージ



▲会場イメージ



▲料理イメージ



▲スモーク演出イメージ



▲チーズ演出イメージ



▲ドリンクイメージ



▲アニバーサリーバルーン装飾イメージ



▲アニバーサリーケーキイメージ

料理イメージ



ドリンクイメージ



会場イメージ



<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)
- HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/>

