

ホテルシェフが監修！和洋ともに楽しめる、作り立てが自慢のおせちとホテル初のスイーツ重！
～開業10周年の感謝を込めた特典付き～

「できたておせち～音緒(NEO)～」 「スイーツ重～あまみの結(YUI)～」

■予約期間:2025年8月18日(月)～2025年12月30日(火)

■受取日時:2025年12月31日(水)12:00～17:00/2026年1月1日(木祝)8:00～16:00

■受取場所:ストリングスホテル 名古屋 特設ブース

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)では、作り立てが自慢の“できたておせち”を販売。
また、2026年1月21日(水)に開業10周年を迎えるにあたり、ストリングスホテル 名古屋初のスイーツ重も同時販売いたします。



できたておせち～音緒(NEO)～・スイーツ重～あまみの結(YUI)～

※写真はイメージ

伝統と革新が響き合うストリングスホテルの“できたておせち～音緒(NEO)～”は、祝いの「音」、人と人を結ぶ「緒」、新たな感性を意味する「NEO」という三つの想いを込め、10年間の感謝の気持ちとともに名付けました。
世界三大珍味や選り抜かれた豪華食材を使用し、手間を惜しまず仕込んだ新鮮な味わいをご堪能いただけます。

壺の段は、肉厚な蝦夷鮑を昆布だしでふっくらと煮含めた「蝦夷鮑のやわらか煮」や、ずわい蟹の繊細な旨みと食感を活かした「蟹真丈」など、贅を尽くした品々で和の趣が感じられます。貳の段は、洋の技法を活かした華やかな品を盛り込み、濃厚なオマール海老にキャビアを添えた華やかな一品や、芳醇なトリュフが香るクロケットをご用意。参の段は、雲丹、いくら、ずわい蟹など高級食材を盛り込み、海の幸を贅沢に使った彩り豊かな豪華海鮮モザイクちらし寿司を詰め合わせました。

また、ストリングスホテル 名古屋初のスイーツ重～あまみの結(YUI)～は、「加賀棒茶香るショートケーキ」や「シャインマスカット大福」などの6種の詰め合わせで構成され、ホテルパティシエが作る繊細で上品さ溢れた、お正月にふさわしい華やかな甘味をお召し上がりいただけます。

そして、開業10周年を記念し、市松模様のお重と福とり箸をご用意。抽選で5組10名様にレストランペアチケットも進呈いたします。年越しのひとときを彩るお料理として、大晦日にもお渡しが可能です。

◆◆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/井坂

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

できたておせち～音緒(NEO)～販売概要

【商品名】 できたておせち～音緒(NEO)～

【販売数】 限定 120個 ※容量目安:大人2名分※重箱寸法:5寸三段

【予約期間】 2025年8月18日(月)～12月30日(火)

【受取場所】 スtringsホテル 名古屋 特設ブース

【受取日時】

①2025年12月31日(水)12:00～17:00

②2026年1月1日(木祝)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

【料金】 27,000円 ※消費税込／お持ち帰り用袋付

【HP】 https://www.strings-group.jp/nagoya/news/news_12053/

【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可能性あり

■舌の段(和おせち／計10種)

栗きんとん(金運)／黒豆(勤勉)／数の子(子孫繁栄)／蟹真丈(子宝)／祝い海老艶煮(長寿)／サーモンマリネと大根 フレンチキャビアを添えて(紅白)／鰯の照り焼き(出世)／たたきごぼう(開運)／蛸の西京漬(多幸)／蝦夷鮑のやわらか煮(不老長寿)

■式の段(洋おせち／計10種)

パテドカンパーニュ(家庭円満)／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(金運)／フォアグラ・グリオットチェリー・ピスタチオのミルフィーユ(革新)／鰯のエスカベッシュ(成長)／鮭の生ハム(幸運)／鶏肉と田中椎茸のガランティーヌ(豊作)／ポークパストラミ(力強さ)／紅茶鴨の燻製(子孫繁栄)

■参の段

海鮮モザイクちらし寿司(海老／煮穴子／漬け鮭／雲丹／いくら／ずわい蟹／玉子と唐墨／鯛の昆布締め)



▲できたておせち～音緒(NEO)～
舌の段(左)・式の段(中央)・参の段(右) イメージ画像

スイーツ重～あまみの結(YUI)～販売概要

【商品名】スイーツ重～あまみの結(YUI)～

【販売数】 限定 80個 ※容量目安:大人2名分※重箱寸法:5寸一段

【予約期間】 2025年8月18日(月)～12月30日(火)

【受取場所】 スtringsホテル 名古屋 特設ブース

【受取日時】

①2025年12月31日(水)12:00～17:00

②2026年1月1日(木祝)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

【料金】 5,400円 ※消費税込／お持ち帰り用袋付
※「できたておせち～音緒(NEO)～」とのセット販売で400円割引

【HP】 https://www.strings-group.jp/nagoya/news/news_12053/

【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可能性あり
杏のクリームダンジュ～カルダモンの香り～／
加賀棒茶香るショートケーキ／ピスタチオのマカロン／
シャインマスカット大福／ショコラテリーヌ～黒胡椒 赤い果実と共に～／
愛知県産苺をつかったカルピスクリームボンボン

【メニュー詳細】

「加賀棒茶香るショートケーキ」は、重なり合う複雑な味わいが魅力。
加賀棒茶の香ばしさを移した生クリームに国産いちごを忍ばせ、
ラズベリーパウダーやホワイトチョコ、エディブルフラワーを添え、
薔薇のように美しい見た目に仕上げました。
「シャインマスカット大福」は果肉・白あん・北海道産生クリームを包み込み、
爽やかさとまろやかさが口いっぱい広がります。お正月にふさわしい、
華やかな甘味をご堪能ください。



▲スイーツ重～あまみの結(YUI)～ イメージ画像
選び抜かれた素材と繊細な技が奏でる、
華やかで上品な6種の詰め合わせ

開業10周年記念特典概要

■お重・福とり箸プレゼント

Stringsホテル 名古屋10周年を記念し、深みのある二重金重ねの蒔絵で仕上げた市松模様の重箱と、漆塗りの市松模様をあしらった福とり箸を特別にご用意いたしました。市松模様は、「永遠」「発展」「繁栄」を象徴する縁起の良い伝統文様とされており、これからの未来への願いを込めたデザインです。

■レストランチケットプレゼント

購入後のアンケートに回答いただいた方の中から抽選で、5組10名様にレストランのランチお食事券をプレゼントいたします。(鉄板焼「匠」ランチペアお食事券を1名様、フレンチレストラン「グラマシースイート」ランチペアお食事券を2名様、ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」ランチペアお食事券を2名様)



▲お重・福とり箸 イメージ画像

<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/>

