

キャビア、フォアグラ、トリュフの三大珍味を贅沢に使用したクリスマスディナータイム限定のフレンチコース料理
きらめく聖夜を奏でる、“大聖堂”内でのチャペルコンサート付き

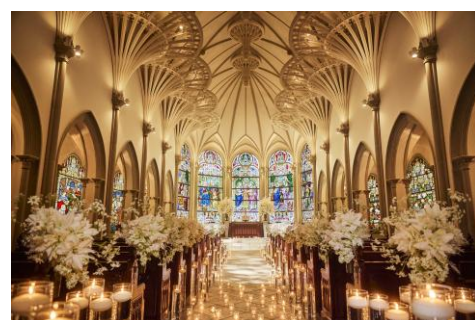
「シーズナル アーティスティックフレンチ～Christmas Collection～」

■期間: 2025年12月24日(水)・12月25日(木)の2日間限定コース

■販売店舗: ストリングスホテル 名古屋1階「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)。“今お召しあがりいただきたい、季節ならではの美味しいもの”をコンセプトとし、地元東海三県の食材や旬の食材をふんだんに使用したフレンチレストラン1階「グラマシースイート」では、2025年12月24日(水)・25日(木)の2日間限定で『シーズナル アーティスティックフレンチ～ Christmas Collection ～』を販売いたします。見た目にもこだわったアーティスティックなコース料理は、恋人やご家族、友人との大切な心満たされる思い出を紡ぎます。

ホテル館内クリスマス開催イベントHP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_12706/



▲左: クリスマス限定ディナーコース／右 上下: チャペルコンサートの様子 ※写真はイメージ

本コースは、オマール海老や雲丹・鰯・オシエトラキャビアなど魚介をカクテル仕立てにし、コンソメジュレと召し上がっていただく冷前菜から始まり、香ばしく焼き上げたフォアグラに、香り高いトリュフを贅沢に削った温前菜、お魚料理は、しっとりと蒸し上げた寒平目を旨味たっぷりのイベリコ・ペジョータの生ハムと合わせ、仕上げに柚子香るスープを添えることで、豊かな風味と調和を感じていただけます。お肉料理は、時間をかけてじっくりとローストした松阪牛のランプ肉と付け合わせの十六穀米のガレットを、コンソメソースとワサビでさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。お食事の最後を飾る、クリスマスリースに見立てた苺やピスタチオを使用したデザートは、見た目も可愛らしく、心ときめくお食事になること間違いなしのおすすめの一品です。

また、2日間限定のクリスマスディナータイム特別プランとして、ホテルのシンボルである“大聖堂”にて、20:00～20:30のお時間でチャペルコンサートを開催いたします。普段は入ることのできない、大聖堂内での特別な時間を大切な方と一緒に過ごしていただけます。

<店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】※クリスマス期間の営業時間は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(レストラン代表)

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



◆◇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／宇野

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

概要

■場所: スtringsホテル 名古屋1F「グラマシースイート」

■チャペルコンサート付き限定コース販売日: 2025年12月24日(水)・12月25日(木)

■営業時間: 2部制

ディナー① 受付17:30／お食事18:00～20:00／チャペルコンサート20:00～20:30

ディナー② 受付19:30／チャペルコンサート20:00～20:30／お食事20:30～22:30

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13361/

■料金(消費税込・サービス料15%別):

・ディナータイム: 19,800～

■メニュー内容: ※仕入れ状況によって一部メニュー変更になる場合あり

【前菜①】

オマール海老、鰯、タスマニアサーモン、雲丹、オシエトラキャビア

セロリラブのムースリーヌとコンソメジュレ

～聖夜のカクテル仕立て～

【前菜②】

フォアグラのポワレ

黒トリュフと愛知かぼちゃを付け合わせて ソース・ペリグー

【魚料理】

寒平目のパプール イペリコ・ベジョータと烏賊と今市かぶ

柚子が香るスープをそそいで

【お口直し】

蜜柑と烏龍茶

【肉料理】

松阪牛ランプ肉のロースト

十六穀米のガレットとエシャロットのコンディメント 琥珀色のソース

【デザート】

赤い果実とピスタチオのアンサンブル

～クリスマスリースに見立てて～

【ひととき】

珈琲／紅茶

■オプション:

・クリスマスデコレーション個室: 15,000円(消費税・サービス料15%込)

ディナータイムに1日2組様限定で、ドア付きの完全個室にクリスマスツリーやテーブル装飾が施された2日間限定のオプション。特別なお食事の日にぴったりの空間を演出いたします。

ご利用人数の目安は6名様までですので、6名様以上でご予約希望の際はお問い合わせください。



▲店内の窓際席イメージ(夜)



▲昨年(2024年)のクリスマスデコレーション
個室イメージ



▲クリスマスディナー コース料理イメージ
※ランチタイムの詳細についてはHPをご参照ください。