

世界三大珍味や料理長厳選のお肉の食べ比べ、シェフのパフォーマンスが織りなす特別な1日
12月24日(水)・25日(木)の2日間のみの大聖堂内“チャペルコンサート”付き

『ストリングスクリスマス～煌びやかな至福のひととき～』

■期間:2025年12月20日(土)～12月25日(木)

■場所:ストリングスホテル 名古屋 1階 鉄板焼き「匠」

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)内、鉄板焼き「匠」では、2025年12月20日(土)～2025年12月25日(木)の期間限定で、『ストリングスクリスマス～煌びやかな至福のひととき～』を販売いたします。

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:クリスマス限定コース／右上:大聖堂、カバナガーデン夜景 右下:チャペルコンサートの様子 ※写真はイメージ

季節ごとに料理長厳選の食材を鉄板焼きで楽しめる「匠」は、目でも香りでも音でも楽しめる、“五感”を刺激するメニュー構成が特徴。思わず写真や動画を撮りたくなる演出のあるお食事は記憶に残る1日になること間違いなし。熟練シェフの料理と、サービススタッフの心地よいおもてなしで、非日常のひとときを提供いたします。

2025年12月20日(土)～25日(木)に、ランチ(3コース)・ディナー(4コース ※22日(月)・23日(火)以外は3コース)ともにクリスマス限定の特別コースを販売いたします。炎が高く上がる大迫力のフルーツマトのフランベから始まり、オシェトラキャビアを添えた寒ブリとのだぐろの炙りの冷前菜は、ドライアイスの演出で思わず写真を撮りたくなる一品です。温前菜のフォアグラやトリュフをふんだんに使用した、フォアグラカノールと京野菜の聖護大根のポワレは、スタッフが目の前でトリュフを削るため、香りやパフォーマンスをお楽しみいただけます。活伊勢海老のグリルは、濃厚な雲丹のソースを贅沢に使用しており、伊勢海老との相性抜群で特別感あふれる一品です。コースの最後を飾るデザートでは、クリスマスリースをモチーフに莓やピスタチオを使用し、パティシエのこだわりが詰まった色鮮やかな可愛らしい一皿とお飲み物を提供いたします。

さらに、24日(水)・25日(木)の2日間ディナータイム限定でチャペルコンサート付きプランを販売いたします。ホテルのシンボルの中庭にある“大聖堂”にて行いますので、普段は入ることのできないチャペルの中で優雅な時間をお過ごしいただけます。鉄板焼き「匠」でのお食事で、思い出に残る特別な1日をお過ごしください。

◆◇本企画・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:1F／鉄板焼き「匠」

■クリスマスコース販売期間:2025年12月20日(土)～2025年12月25日(木)

■営業時間(クリスマス期間):

・ランチタイム 11:00～15:30

・ディナータイム 17:00～22:30

※営業時間が日により異なります。詳しくはHPをご参照ください。

■チャペルコンサート付きプラン(チャペルコンサート会場:ホテル大聖堂内)

・12月24日(水)・25日(木)の2日間のみ

ディナータイム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

ディナータイム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_13360/

■料金(消費税込・サービス料15%別):

・ランチ3コース:9,570円／12,100円／15,400円

・ディナー4コース:23,100円／28,600円／37,400円／57,200円

※23,100円のコースは22日(月)・23日(火)のみ

■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、価格は全て消費税・サービス料15%込み

■メニュー例:

<ディナーメニュー「月夜」37,400円>

【おもてなしの一品】

フルーツマトのフランベ

イペリコ・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ 茗荷のラビゴットソース

【冷前菜】

寒ブリとのどぐろの炙り オシエトラキャビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと土佐酢のジュレ

【温前菜】

フォアグラカナルと聖護院大根のポワレ

ソース・ベリゲーとフレッシュトリュフをのせて

【魚料理】

活伊勢海老のグリル 縮みほうれん草のソテーと一緒に

ヴェルモットと雲丹のソース

【肉料理】

料理長厳選

黒毛和牛フィレ(50g)とサーロイン(50g)の食べ比べ

旬の焼野菜 七種の味覚で

【御飯】

ずわい蟹と鮭の炒めご飯 イクラをのせて

【デザート】

ピスタチオと赤い果実のアンサンブル

【ひととき】

珈琲／紅茶



▲クリスマス限定ディナーコース「月夜」 ※写真はイメージです

<店舗概要>

【店名】「鉄板焼 匠」(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)

<ディナー>平日:17:00～21:30(L.O. 19:30) 金土日祝:17:00～22:00(L.O. 20:00)

<定休日>木曜日 ※祝日前日・祝日は営業いたします。

【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)

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

