

## 【開業10周年記念】

日本の旬の食材や地元食材をフランス料理の伝統技法で楽しめる！  
和とフレンチの融合『フレンチジャポネ』をテーマにした、見た目にも美しいお料理

## 「初春の薫り～彩～」販売

■期間: 2026年1月13日(火)～3月12日(木)

■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)は、2026年1月21日(水)で開業10周年を迎えます。

ホテル開業10周年を記念して、フレンチレストラン『グラマシースイート』では、フランスのソースや調理法で味わいを引き出す伝統的な技法と素材本来の味を引き出す和食の技法や箸文化を融合させ、自由な発想・見た目の美しさにもこだわった『フレンチジャポネ』をテーマにしたコース料理を提供いたします。味覚、嗅覚さらに視覚からも楽しみいただけるフレンチコースを2026年1月13日(火)～3月12日(木)の期間限定で販売いたします。

※写真はイメージ



▲コース料理全体

本コースの前菜一品目は、甘みのある蟹を聖護院かぶの薄切りで包み込み、爽やかな紫蘇と柑橘の香りと蟹酢を仕立てた軽やかなジュレでさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。続く二品目は、低温調理でじっくりと火入れした合鴨胸肉と豊かな香りの九頭竜舞茸を黒胡椒ソースと熟成黒にんにくで味のアクセントをつけ、春菊のソースで華やかに彩りました。お魚料理は、さくとした軽い食感のセモリナ衣をまとった、旬の寒鰯とパンチェッタのフリットに甘みが特徴の愛知キャベツを添えて、もろみ麴の旨味とコクが溶け込んだ焦がしバターソースでまろやかな味わいに仕上げています。メインのお肉料理は、北海道蝦夷鹿ロースのローストに、カシスとブラックベリーを煮詰めた深みのある黒果実のソースとビーツが織りなす、赤のグラデーションが目を引くアーティストックな一皿です。締めのご飯には、香ばしく焼き上げたトリュフ香るリゾットを、サービススタッフが席にて特製コンソメスープでお茶漬けへと姿を変えるパフォーマンスとともに楽しみいただけます。そして、デザートはフランスの伝統的なチーズデザート「クレーム・ダンジュ」を甘酒と柚子を加え、優しく上品な風味をお楽しみいただける和風にアレンジしました。

和風の味付けとフレンチの技法、芸術のような見た目やパフォーマンスなど、お食事の味のみではなく目からも楽しみいただける、新しいフレンチコースを是非お楽しみください。

## &lt;店舗概要&gt;

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】

&lt;ランチ&gt; 平日 11:30～15:00(L.O. 14:00) / 土日祝 11:00～15:00(L.O. 14:00)

&lt;ティータイム&gt; 毎日 15:00～17:00(L.O. 16:30)

&lt;ディナー&gt; 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

# 販売概要

■場所: スtringsホテル 名古屋1F「グラマシースイート」

■販売期間: 2026年1月13日(火)～3月12日(木)

■営業時間:

ランチタイム: 平日 11:30～15:00 / 土日祝 11:00～15:00

ティータイム: 15:00～17:00

ディナータイム: 平日(月～木) 17:00～21:00 / 金土日祝 17:00～22:00

■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\\_14460/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_14460/)

■料金(消費税込・サービス料15%別):

・ランチタイム: 平日4,840円～ / 土日祝5,060円～

・ディナータイム: 平日7,480円～ / 土日祝8,030円～

■メニュー内容:

<ディナーメニュー「ブルックリンコース」10,752円～(※消費税込・サービス料15%別)>

※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】本ずわい蟹と聖護院かぶのラヴィオリ 紫蘇と柑橘

【前菜②】合鴨胸肉のコンフィと九頭竜舞茸 黒胡椒ソース 春菊と黒にんにく

【魚料理】寒鰯とパンチェッタ セモリナ衣 愛知キャベツとろみ麴の焦がしバターソース

【肉料理】北海道蝦夷鹿ロースのロティとビーツ 黒果実のソース

【メ飯】冬トリュフの焼きリゾット コンソメ茶漬け

【デザート】甘酒と柚子のクリーム・ダンジュ

【ひととき】珈琲／紅茶



▲開業10周年記念のカクテル3種  
(※消費税込・サービス料15%別)  
・カンパリセブン 1,150円  
・アマレット&ジンジャー 1,150円  
・ドルチェ 1,480円

※写真はイメージ

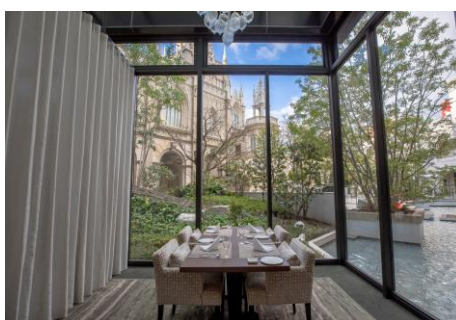


▲ディナーメニュー「ブルックリンコース」

## ご利用用途に合わせたお席のご用意



▲大人数でも十分な広い空間(顔合わせなど)



▲大聖堂とお庭の見えるカーテン個室



▲完全個室

### <ホテル開業10周年ロゴマークに込めた想い>



#### 感謝と創造の10年を形に、次の未来をひらく

ホテル名“Strings”の由来である“弦”もモチーフに、これまでの感謝と未来への決意をシンプルかつ力強く表現したロゴマークです。

#### 感謝と調和

この“弦”は、一人一人のプロフェッショナルが生み出す「統一されたおもてなし」の精神を表しています。

#### 未来への創造

過去の経験を力に変え、次の10年へ向けて新しい価値を「創造」し続ける姿勢を象徴しています。次のステージへ進む原動力として、これからも「革新(イノベーション)」を忘れず、お客様に新しい感動と記憶に残る体験を提供し続けるという決意が込められています。