

【開業10周年記念】

料理長厳選の旬の食材と心のこもったおもてなし
高く上がる炎やドライアイスの幻想的な演出で特別な1日に！

『初春の特別コース～シェフからのおもてなし～』販売

■期間:2026年1月13日(火)～3月11日(水)

■場所:ストリングスホテル 名古屋 1階 鉄板焼「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)は、2026年1月21日(水)に開業10周年を迎えます。これまで街に集う人、すべての人に調和するライフスタイルホテルとして、多くのお客様にご利用いただきました。今後も、お客様一人一人の特別な時間を創造する最高のおもてなしを提供いたします。

結婚記念日や誕生日、プロポーズなど記憶に残る時間をお過ごしいただける鉄板焼「匠」では、2026年1月13日(火)～2026年3月11日(水)までの期間限定で、『初春の特別コース～シェフからのおもてなし～』を販売いたします。鉄板焼きならではの目の前で仕上がるライブパフォーマンスが皆様の特別な日を美しく彩ります。

※写真はイメージ



▲ディナーメニュー『琥珀』

料理長厳選の旬の味覚を鉄板焼きで楽しめる『匠』は、五感を刺激するメニュー構成が特徴。熟練のシェフの技と心温まるおもてなしで、非日常のひとときを演出いたします。

本コースは、北海道産フルーツマトとイベリコ・ベジョータの生ハムを使用した温前菜から始まり、続く2品目は旬のズワイ蟹とオシトラキャビアを、なめらかな旬のカリフラワーのムースリーヌとコンソメのジュレで贅沢感を味わえる冷前菜など、迫力満点の高く上がる炎やドライアイスの幻想的な演出で視覚的にもお楽しみいただけます。お魚料理には、パリッと香ばしく焼き上げた静岡県産金目鯛の鱗焼きと濃厚な甘みの天使海老のグリルに、海老の頭を香ばしく仕上げたせんべいを添え、ヴェルモットソースの芳醇なコクと柚子の爽やかな香りで、海の幸を存分にご堪能いただけます。メインのお肉料理では、愛知県産知多牛のフィレとサーロインの食べ比べ、または黒毛和牛のロースをお選びいただけます。プチプチとした食感を楽しめる生黒胡椒やカシューナッツの木の芽味噌、ワサビ葉漬けなど7種の薬味や旬の焼野菜と共に、お好みの組み合わせでお肉を飽きることなく味わえる至福の一皿です。御飯は、有馬山椒と共に煮付けた牛蒡と、旨味豊かな三河鶏の炒め御飯に、山椒の爽やかな辛みとトリュフの芳醇な香りが食欲をそそります。デザートは“ほうじ茶チャイティー”をイメージし、国産苺と苺アイス、ほうじ茶エスプーマにスパイス香るジュレとカダイフを使用した、食後でも軽やかに召し上がりいただける、パティシエのこだわりの詰まった一品です。

ホテルの洗練された空間とシェフの巧みな技を目の前で楽しめる“ライブ感”や演出とともに、特別なひととき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

販売概要

■場所: 1F／鉄板焼「匠」
■販売期間: 2026年1月13日(火)～2026年3月11日(水)
■営業時間: ※木曜定休日
・ランチタイム 平日11:30～15:00／土日祝11:00～15:00
・ディナータイム 平日17:00～21:30／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_14391/
■料金(消費税込・サービス料15%別):
・ランチ 6,200円～
・ディナー 11,000円～
■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
■メニュー例:
＜ディナーコース「琥珀」17,600円～(※消費税込・サービス料15%別)＞
【おもてなしの一品】
北海道産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 アカシアハチミツ
【前菜】
ズワイ蟹とオシエトラキャビア
カリフラワーのムースリーヌとコンソメのジュレ
【魚料理】
静岡県産 金目鯛の鱗焼きと天使海老のグリル
ヴェルモットのソース 柚子の香り
【肉料理】
愛知県産 知多牛のフィレとサーロインの食べ比べフィレ50gとサーロイン50g
又は 黒毛和牛のロース100g
旬の焼野菜 七種の味覚(カシューナッツの木の芽味噌、ワサビ葉漬け、生黒胡椒、燻製塩、レッドチリ塩、ポン酢、胡麻黒胡椒)で
＜～メインの変更～＞
黒毛和牛のフィレとサーロインの食べ比べ
フィレ50gとサーロイン50g +2,296円(※消費税・サービス料15%別)
松阪牛サーロイン100g +6,696円(※消費税・サービス料15%別)
【御飯】
ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス
又は しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント
又は 三河鶏と牛蒡の炒め御飯 トリュフのアクセント +765円(※消費税・サービス料15%別)
【デザート】
大人のご褒美パフェ 匠スタイル(使用食材:国産苺／苺アイス／ほうじ茶エスプーマ／カダイフ／エディブルフラワー)
【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



▲事前予約でお祝いプレートのご用意可能

※写真はイメージ



▲ディナーコース『琥珀』

『誕生日・記念日・お祝い』でご利用いただけるオプション商品各種

<オーダーケーキ> (※消費税込・サービス料15%込)

■申し込み期限: ※要予約

ナンバーケーキ: 予約日の7日前まで

ギミックケーキ: 予約日の3日前まで

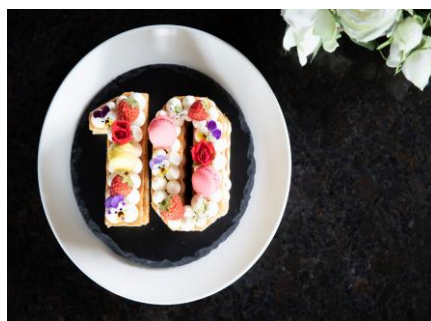
その他オーダーケーキ: 予約日の1日前まで

■注文点: お持ち帰りはご遠慮いただいております。生クリーム使用のため、乳製品アレルギーのご対応は致しかねます。

※写真はイメージ



▲ショートケーキ 2,909円～
ハート型・ショコラケーキのご用意可能



▲ナンバーケーキ 1文字4,000円



▲ギミックケーキ 4,427円～

<花束> (※消費税込)

■申し込み期限: 予約日の1週間前まで

■その他: 予約の際に色の指定が可能です。ご希望の花束の色をお教えてください。



▲1束 5,000円～



▲赤薔薇1本 1,100円～



▲花束&バルーン 3,300円～

<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“ストリングス”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。

<店舗概要>

【店名】「鉄板焼 匠」(1F)

【営業時間】

<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/>

