

【ホテル開業10周年】

和とフレンチが融合する「フレンチジャポネ」をテーマにした、春の美食体験。
桜鯛や春苺など厳選された地産食材を、お箸で気兼ねなく堪能！

「春の祝祭～花うらら～」販売

■期間:2026年3月13日(金)～5月14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)内、1階「グラマシースイート」では、2026年3月13日(金)から5月14日(木)までの期間限定で、春の訪れを祝う「ブルックリンコース」を販売いたします。今回のコーステーマは「春の庭園」。桜鯛や春苺といった旬の食材を主役に、地元愛知が誇るブランド米「あいちのかおり」や西京味噌、蒟の薑(ふきのとう)など、和の調味料やエッセンスを独創的なフレンチの技法で昇華させました。

※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、春の訪れを告げる「桜鯛」のカルパッチョ。地元愛知で育ったトマトの濃密な甘みと、鮮やかな緑黄色野菜のソースがお皿を彩ります。アクセントに添えたのは、「がり」のコンディメント。和の酸味が鯛の繊細な脂を上品に引き立てます。続く二品目は、磯の香り豊かなサザエを主役に。サクッと軽やかなパイを切り開けば、中からは西京味噌のまろやかなコクと、黒一味のキレのある刺激が溢れ出し、重厚な余韻を醸し出します。中盤には、地元愛知のブランド米「あいちのかおり」を贅沢に使用した一皿。柔らかな春キャベツの甘みをまとったリゾットに、蒟の薑味噌特有のほろ苦さを忍ばせ、春の訪れを味覚の奥深くに表現しました。お魚料理は、旬の伊佐木をふっくらとムニエルに。みずみずしくクリーミーで濃厚なホホワイトアスパラガスに、瀬戸内レモンの清々しい酸味を閉じ込めたソースが重なり、まるで春風が吹き抜けるような爽やかさをお届けします。メインディッシュの肉料理は、柔らかな仔牛ロースとリードヴォー。香ばしく軽快な食感の長芋のベニエを添え、ソースにはマデラ酒の芳醇な香りと、ピリリと舌を刺激する実山椒の香りを織り交ぜました。コースを締めくくるのは、春の陽光を浴びた「春苺」を贅沢に使ったデザート。甘酸っぱい苺の魅力をティラミス仕立てに昇華させ、最後の一口まで優雅なときめきを演出します。グラマシースイートが贈る、春の美食を堪能するための特別なコースを、心ゆくまでお楽しみください。

＜店舗概要＞

【店名】「グラマシースイート」(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)

<ティータイム> 毎日 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

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3月13日(金)~5月14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-](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_14460/?doing_wp_cron=1771208926.7085158824920654296875)

[group.jp/nagoya/recommend/recommend_14460/?doing_wp_cron=1771208926.7085158824920654296875](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_14460/?doing_wp_cron=1771208926.7085158824920654296875)

■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」9,350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】桜鯛と愛知トマトのカルパッチョ 緑黄色野菜のクーリ「がり」のコンディメント

【前菜②】栄螺のパイ包み焼き 西京味噌と黒一味の風味で

【御飯】「あいちのかおり」と春キャベツのリゾット 蒔の臺味噌のアクセント

【魚料理】伊佐木のムニエル ホワイトアスパラガスを添えて 瀬戸内レモンのソース

【肉料理】南半球の仔牛ロースとリードヴォー 長芋のベニエ 実山椒とマデラ酒のソースで

【デザート】春苺 ティラミスにして

【ひととき】珈琲/紅茶

■パースデーストーンカクテル

移ろいゆく季節と共に、その月を象徴する宝石「誕生石」をテーマにしたオリジナルカクテルをご提供いたします。ホテルの洗練された空間で、宝石の輝きを写し取った一杯が、あなたや大切な方の特別な記念日に彩りを添えます。石に込められたメッセージと共に、至福のひとときをお過ごしください。



▲コース料理のデザートをアップグレード可能 +1,210円(※消費税込・サービス料15%別)



▲パースデーストーンカクテル(左:3月アクアマリン、中央:4月ダイヤモンド、右:5月エメラルド)各1,304円(※消費税込・サービス料15%別)

※写真はイメージ



▲【前菜①】桜鯛と愛知トマトのカルパッチョ 緑黄色野菜のクーリ「がり」のコンディメント



▲【前菜②】栄螺のパイ包み焼き 西京味噌と黒一味の風味で



▲【御飯】「あいちのかおり」と春キャベツのリゾット 蒔の臺味噌のアクセント



▲【魚料理】伊佐木のムニエル ホワイトアスパラガスを添えて 瀬戸内レモンのソース



▲【肉料理】南半球の仔牛ロースとリードヴォー 長芋のベニエ 実山椒とマデラ酒のソースで

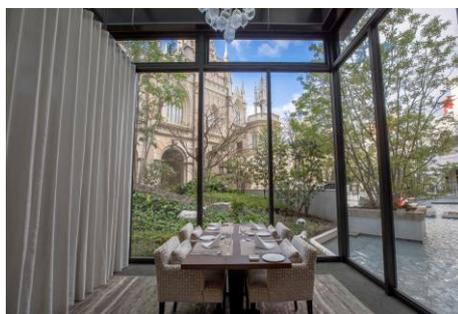


▲【デザート】春苺 ティラミスにして

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