

【ホテル開業10周年】
桜鯛、鱈、いちごなど旬の食材で春を満喫！
シェフのパフォーマンスとともに五感で楽しめる期間限定コース
『五感で楽しむ春の特別コース～桜華～』販売

■期間: 2026年3月13日(金)～2026年5月14日(木)

■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周年を迎えました。10年の歩みの中で、お誕生日やご結婚記念日、お顔合わせといった人生の節目に、多くのお客様に選ばれてきたのが、鉄板焼「匠」の特別コース。この記念すべき10周年の節目と春の訪れを祝い、これまでの感謝を込めて皆様の新たな門出を彩る至福のひと皿をご用意いたしました。2026年3月13日(金)～2026年5月14日(木)までの期間限定で、『五感で楽しむ春の特別コース～桜華～』を販売いたします。旬の食材が香る季節の味わいと、目の前で仕上げる鉄板焼ならではのライブパフォーマンス。五感を揺さぶる至高のおもてなしとともに、特別なひとときをお過ごしください。

※写真はイメージ



▲ディナーメニュー『琥珀』

本コースの一品目は、目の前で繰り広げられるシェフの圧巻のライブパフォーマンス「フルーツマトのフランベ」。一気に立ち上がる炎、そして広がる芳醇な香り。濃厚な甘みを蓄えた北海道産フルーツマトと、イベリコ・ベジョータの生ハムが織りなす至福の温前菜です。続く冷前菜では、旬の桜鯛に日向夏の清々しい酸味とオシエトラキャビアの贅沢な塩味を添え、春野菜と共に彩り豊かな一皿に仕上げました。魚料理は、ふっくらと香ばしく焼き上げた鱈と甘み豊かな天使海老を、ホワイトアスパラガスや春キャベツのピューレ、さらに芳醇なヴェルモットソースが優しく包み込み、素材の魅力を最大限に引き立てます。メインの肉料理は、きめ細やかな肉質を誇る愛知県産知多牛のフィレとサーロインの食べ比べ、またはとろけるような旨みの黒毛和牛のロースからお選びいただけます。7種の多彩な薬味や旬の焼き野菜と共に、お客様の好みに合わせた至福のひとときをご提供いたします。締めくくりのデザートは、バニラやキャラメルのような甘い香りが漂うトンカ豆と苺を合わせ、贅沢なプリンパフェをイメージし、仕上げました。シェフの巧みなライブパフォーマンスとともに、春の恵みを五感で楽しむ特別なひとときを心ゆくまでお楽しみください。

◆◆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3月13日(金)～2026年5月14日(木)
- 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 6,820円～
- ・ディナー 13,750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～>

【おもてなしの一品】

北海道産フルーツマトのフランベ

イベリコ・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ

【前菜】

桜鯛と日向夏のサラダ仕立て

春野菜とオシエトラキャビアと共に

【魚料理】

岡山県産、鯖と天使海老のグリル

ホワイトアスパラガスのソテー 春キャベツのピュレとヴェルモットのソース

【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/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/サーロイン 50g +2,640円

松阪牛サーロイン 100g +7,700円

【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、筍と桜海老の炒め御飯 いくらをのせて +880円

【デザート】

大人のご褒美パフェ 匠スタイル

(使用食材:トンカジュレ、国産いちご、トンカムース、キャラメルアイス、チョコメレンゲ)



▲ミニアフタヌーンティー付きプランもご用意可能



▲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

■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、至福のひとつときをお過ごしください。

※写真はイメージ



▲【おもてなしの一品】北海道産フルーツマトのフランベ イベリコ・ベジョータの生ハムとカチョカヴァッロ クレソンのサルサ・ベルデ



▲【前菜】桜鯛と日向夏のサラダ仕立て 春野菜とオシエトラキャビアと共に



▲【魚料理】岡山県産、鯖と天使海老のグリル ホワイトアスパラガスのソテー 春キャベツのピュレとヴェルモットのソース



▲【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/サーロイン 50g 旬の焼野菜 七種の味覚で



▲【御飯】ストリングス匠オリジナル 特製ガーリックライス



▲【デザート】大人のご褒美パフェ 匠スタイル

■花束オプション

- ・申し込み期限: 予約日の1週間前
- ・その他: 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。

※消費税込

▼イメージ写真



▲1束 5,000円～



▲赤薔薇1本 1,100円～

<オーダーケーキ・アニバーサリープレート>

- お申込期限: ※要予約
 - ナンバーケーキ: 予約日の7日前まで
 - アニバーサリープレート: 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
- ※お持ち帰り不可
 ※プレート文字は事前にご予約いただければ好きな文字に変更可能です
 ※消費税・サービス料15%込

▼イメージ写真



▲ショートケーキ 2,909円～



▲アニバーサリープレート 2,000円



▲ナンバーケーキ 1文字4,000円

<個室利用料>

- 個室2時間: 11,000円
- ※消費税・サービス料15%別

▼イメージ写真



<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/>

