

【ホテル開業10周年記念！】
桜を満喫！「フレンチジャポネ」をテーマにした春のコース料理や“シャンドンロゼ”を楽しめる
期間限定のプライベート空間

「個室でお花見プラン」販売

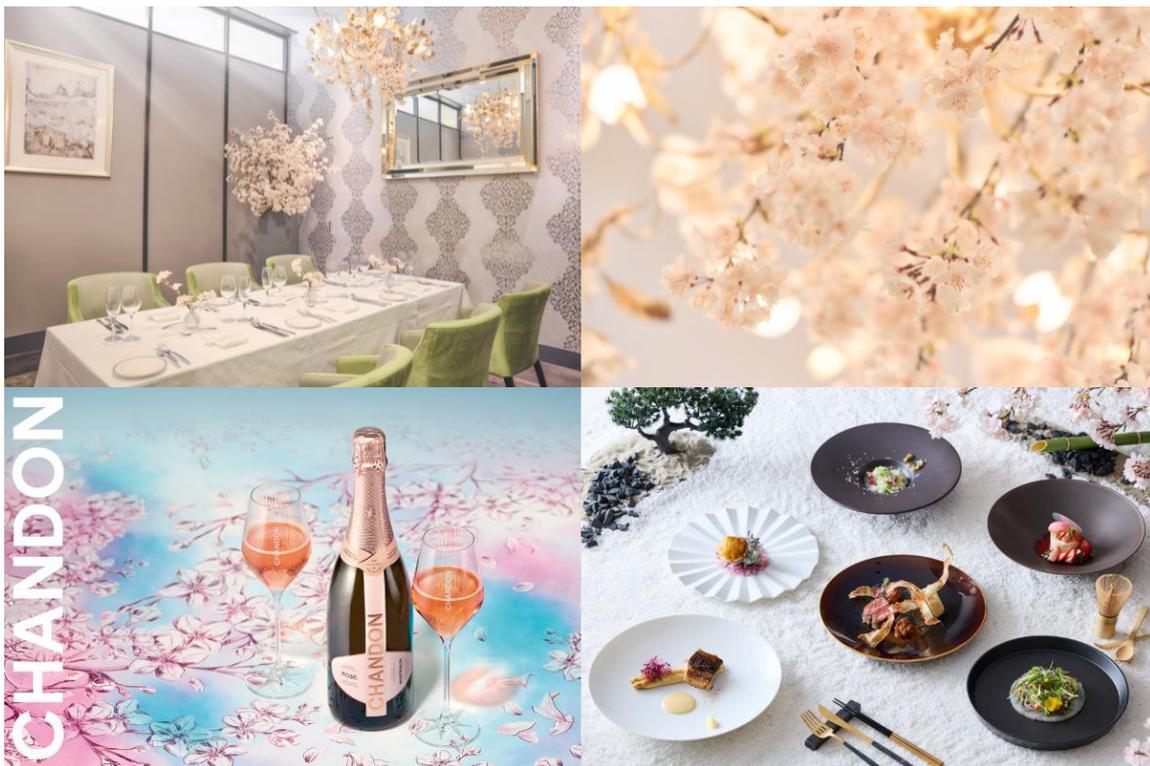
■期間：2026年3月17日（火）～4月30日（木）
■場所：ストリングスホテル名古屋1階「グラマシースイート」

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、フレンチレストラン「グラマシースイート」では、お花見を楽しめる個室プランを期間限定で販売いたします。

和とフレンチの融合する“フレンチジャポネ”をテーマにしたシェフ特製のコース料理をお楽しみいただけます。また、期間限定で販売する“シャンドンロゼ”はピンクのバラの色調が特徴で、いちごやざくろ、チェリーが奏でる芳醇な味わい。桜の装飾を施された空間で天候に左右されずにお花見をお楽しみいただけます。

ご家族やご友人・女子会や誕生日会など非日常の空間で優雅なひとときを是非をお楽しみください。

※写真はイメージ



▲個室装飾イメージ(上) / シャンドンロゼ(左下) / コース料理(右下)

【店名】1階フレンチレストラン「グラマシースイート」

【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> 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

<個室でお花見プラン概要>

個室でお花見プラン

- 場所：1階フレンチレストラン「GRAMAシースイート」
- 期間：3月17日（火）～4月30日（木）
- 料金：個室料 11,000円（消費税込み・サービス料15%別） ※別途 お食事料金
- HP：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_15729/



<和とフレンチが融合する“フレンチジャポネ”「春の祝祭～花うらら～」>

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・蒔の臺など、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。

- 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-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3,630円～ / 土日祝3,850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

【冷製料理】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

【温製料理①】栄螺のパイ包み焼き 西京味噌と黒一味の風味で

【温製料理②】「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



▲コース料理のデザートのアップグレードが可能
コース料金に+1,210円（消費税込・サービス料15%別）で、デザートをパフェにグレードアップ可能です。



▲コース料理 イメージ

<期間限定ドリンク>



「シャンパン&スパークリングワイン世界選手権 2024」にて
Best Australian Sparkling Wine受賞

グラスに注げば、エレガントなピンクのバラの色調に、きめ細やかな泡が美しく舞い踊ります。いちごやざくろ、チェリーが奏でる芳醇なアロマ。フレッシュでありながら深みのある風味が、のびやかな酸味とともに五感を優雅に解き放ちます。世界が賞賛したその一滴を、心ゆくまでご堪能ください。

- シャンドンロゼ
- 料金：1杯2,100円（消費税込み・サービス料15%別）
- ※数量限定入荷

<シャンドンについて>

シャンドンは、フランスの名門シャンパーニュメゾン、モエ・エ・シャンドンの社長も務めたロベール＝ジャン・ド・ヴォギエが「伝統的なシャンパーニュ製法を用いながら、新世界のテロワールで未知の可能性を追求する」というビジョンのもと、1959年アルゼンチンで設立したプレミアムスパークリングワインブランドです。

現在では、オーストラリアなど世界6カ国にワイナリーを置き、その土地の個性を最大限に引き出した高品質なスパークリングワインをお届けしています。

<オプション商品>

- 花束（消費税込み）
- ・ 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。

※写真はイメージ



▲バックタイプ 5,500円



▲BOXタイプ 11,000円



▲ナンバーバルーン付きブーケ
数字1桁：6,600円／数字2桁：7,700円

- オーダーケーキ（消費税・サービス料15%込み）※お持ち帰りをご遠慮いただいております。
- 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

※写真はイメージ



▲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～