

【開業10周年特別プロモーション】

10周年を祝う「シャンドン ロゼ」のウェルカムドリンクとともに、名古屋で一番贅沢な“春”をシェアしよう！
大聖堂を臨むカバナガーデンが、一夜限りのフォトジェニック空間へ

『STRINGS Spring ROSÉ Night』

■開催日時:2026年4月22日(水)18:45~21:30

■場所:カバナガーデン/1階ニューヨークラウンジ

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周年を迎えました。ホテル開業10周年の感謝を込めたアニバーサリー企画として、春の訪れを祝う一夜限りの『STRINGS Spring ROSÉ Night』を2026年4月22日(水)に開催いたします。

※写真はイメージです



大聖堂を臨むリゾート感あふれる中庭「カバナガーデン」が、この春一日限定で、「シャンドン ロゼ」を象徴する鮮やかなピンク色に染まります。水辺の心地よい風が吹き抜ける開放的な空間には、バルーンや幻想的なライトアップ、華やかなフォトスポットが誕生し、どこを切り取っても心ときめくフォトジェニックな世界が広がります。まずはウェルカムドリンクの「シャンドン ロゼ」を手に、フレッシュな香りと繊細な泡立ちを楽しむ非日常のひとときを。(ノンアルコールドリンクのご用意もございます。)ぜひ、春の訪れを祝う「ピンク」をテーマにドレスアップしてお越しください。皆様がまとう彩りが会場のデコレーションと溶け合い、空間全体をいっそう華やかに輝かせます。カバナガーデンでの高揚感を楽しんだ後は、館内の「ニューヨークラウンジ」で美食の余韻に浸るプレミアムな時間を。旬の莓をふんだんに使用した桜色のアフタヌーンティーや、世界三大珍味を味わう贅沢なイブニングハイティー、お酒と相性抜群の軽食など、ホテルならではの美食をご用意しております。洗練された空間で、フォトジェニックな写真と美味しいお料理に満たされる至福のひとときを、心ゆくまでお楽しみください。

<進行スケジュール>

- 18:45~19:30 受付を済ませた皆様には、ウェルカムドリンクをご用意しております。
当日はスタンディング形式となります。フォトジェニックなフォトスポットで写真撮影などご自由にお楽しみください。
- 19:30~21:30 ニューヨークラウンジ内にてお食事をお楽しみください。

◆◇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

■開催日：2026年4月22日（水）18:45～21:30

■会場：カバナガーデン／1階「ニューヨーククラウンジ」

■ドレスコード：春の訪れを祝う「ピンク」をテーマカラーとした装いにてお越しください。

■料金・プラン内容：

・アフタヌーンティー付きプラン（シャンドン ロゼ グラス1杯 + 桜色のストロベリーアフタヌーンティー）6,800円

・イブニングハイティー付きプラン（シャンドン ロゼ グラス1杯 + STRINGS イブニング ハイティー）8,300円

・フィッシュ&チップス付きプラン（シャンドン ロゼ グラス2杯 + フィッシュ&チップス）5,300円

※消費税込・サービス料15%別

※上記料金は、イベントへのご参加、お食事、シャンドン ロゼが含まれます。

（ノンアルコールへのご変更も承っております。）

※雨天の際は、カバナガーデンでのイベントは中止となります。その場合は、ニューヨーククラウンジを、18:45よりご利用いただけます。その間のお飲み物もご自由にご注文いただけます。

■電話：052-589-0787

■HP：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_15903/

※写真はイメージです



▲ノンアルコールドリンク（シトラススプリング）

■商品概要：

カバナガーデンでの高揚感を楽しんだ後は、美食とともに至福の余韻を

カバナガーデンでウェルカムドリンクと写真撮影を楽しまれた後は、館内の「ニューヨーククラウンジ」へと場所を移し、この時期限定の「桜色のストロベリーアフタヌーンティー」や、三大珍味を使用したお食事としてもお楽しみいただける「STRINGS イブニング ハイティー」、お酒とも相性抜群な「フィッシュ&チップス」とともに、五感を満たす至福の余韻をお楽しみください。

3月・4月は「シャンドン ロゼ」月間！館内の各レストランにて特別に「シャンドン ロゼ」を販売

3月・4月の2か月間は「シャンドン ロゼ」月間として、館内の各レストランにて「シャンドン ロゼ」を2,100円にて販売いたします。（※消費税込・サービス料15%別）開業10周年の感謝を込め、ホテルが贈る華やかな美食と桜色の泡が織りなす、この季節ならではの優雅なひとときをご堪能ください。

※写真はイメージです



▲シャンドンロゼ



▲フォトスポット



▲桜色のストロベリーアフタヌーンティー



▲STRINGS イブニング ハイティー

<店舗概要>

【店名】ストリングスホテル 名古屋「ニューヨーククラウンジ」

【営業時間】11:00～21:30（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/newyork/>



「アフタヌーンティー・イブニングハイティー・フィッシュ&チップス」概要

■商品名:「桜色のストロベリーアフタヌーンティー」

■MENU:

Food&Dessert

<スタンド>

いちごと桜のヴェリーヌ/いちごとライムのムース/いちごのタルト/桜餡バターのクッキーサンド/いちごとレアチーズのムース/いちごと桜のマカロン

<セイボリー>

サルシフィーのスープ/ベリーと生ハムのブリニ/天使海老のマリネ カリフラワームースとコンソメジュレ

<スコーン>

スコーン(ミルク/苺)/コンディメント(クロテッドクリーム/ はちみつ)

<ドリンクメニュー>

マリアージュ フレール+コーヒー・紅茶・その他ソフトドリンクからおかわり自由

※写真はイメージです



▲桜色のストロベリーアフタヌーンティー

■商品名:「STRINGS イブニングハイティー」

■MENU:

<スタンド>

ずわい蟹を乗せたグリーンピースのムースとトマトのジュレ/モッツアレラと生ハムのフラワーフリット/オシエトラキャビアと桜鯛のラビオリ仕立て/天使海老のマリネ

ラヴィゴットソース/北海道しほろ牛とフォアグラのミニ・ロッシーニ/イペリコチョリソーと新玉葱のタルト・フラミッシュ/季節のスイーツ2種/季節のフルーツ/サーモン&フレッシュサラダのスライダー・バーガー/チーズとペッパーのサブレスサンド

<別皿料理>

和牛脛肉のプロヴァンサル風

<ドリンク>

マリアージュ フレール+コーヒー・紅茶・その他ソフトドリンクからおかわり自由



▲STRINGS イブニングハイティー

■商品名:フィッシュ&チップス



▲フィッシュ&チップス

『STRINGS Spring ROSÉ Night』イベント付き宿泊プラン概要

■対象期間:2026年4月22日(水)

■料金(消費税込・サービス料15%込):21,965円~/1名

■HP:<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTPLAN=A65UP&hidSELECTCOD1=72460&hidSELECTCOD2=001&previewmode=true#availability>

■お問合せ:052-589-0577(宿泊代表)

■プラン特典:

①イベントへのご参加

②アフタヌーンティー付きプラン(シャンドン ロゼ グラス1杯 + 桜色のストロベリーアフタヌーンティー)

※写真はイメージです



▲デラックスチャペルビューツインルーム

シャンドン ロゼについて

「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。いちごやざくら、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・ヴォギユエが「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か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。

