

## 【ホテル開業10周年】

春から初夏にかけて旬を迎える食材や世界三大珍味を使用した豪華なセイボリーとメイン料理  
ロマンティックな大聖堂の夜景を眺める大人のご褒美ナイト

## 『STRINGS イブニングハイティー』 新メニュー登場

■販売開始: 2026年4月1日(水)~6月30日(火)

■場所: ストリングスホテル 名古屋 カフェラウンジ「ニューヨークラウンジ」

※一夜限りのフォトジェニック空間「STRINGS Spring ROSE Night」4月22日(水)開催

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」では2026年4月1日(水)より、カフェラウンジ「ニューヨークラウンジ」にて「STRINGS イブニングハイティー」の新メニューを販売いたします。今回の新は、桜鯛などの旬の食材と世界三大珍味を贅沢に使用。ライトアップされた大聖堂を眺めながら、彩り豊かな5段スタンドと別皿のメイン料理で春から初夏へ移ろう季節の味覚を心ゆくまでご堪能いただけます。

また、大聖堂を臨むリゾート感あふれる中庭「カバナガーデン」を、鮮やかなピンク色に染めフォトジェニックな写真と「STRINGS イブニングハイティー」をお召し上がりいただける「STRINGS Spring ROSE Night」を4月22日(水)の一夜限りで開催いたします。

◆ニューヨークラウンジHP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/newyork/>◆「STRINGS Spring ROSE Night」HP: [https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_15903/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_15903/)

※イメージ画像



19世紀のイギリスで夕食の習慣として生まれた「ハイティー」。ストリングスホテル 名古屋の「ニューヨークラウンジ」では、この歴史ある食文化を、メイン料理やお酒にも合う現代のディナースタイルへとアレンジして提供いたします。窓の向こうに広がるライトアップされた大聖堂の景色を眺めながら、非日常の優雅な時間をお楽しみいただけます。お食事はグリンピースのムースとトマトジュレの鮮やかな二層にずわい蟹を乗せたヴェリーヌや、花びらを衣でまとわせたモッツアレラと生ハムのフラワーフリット、ピクルスにした紅しぐれ大根で桜鯛とタルタルソースを包みキャビアを添えた一品、強い甘みが特徴の最高品質「天使海老」のマリネ、芳醇なトリュフソースが香る北海道しほろ牛とフォアグラのロッシェニなど、贅を尽くした品々をご用意。世界三大珍味を取り入れた特製セイボリー8種類、季節のスイーツ2種類とフルーツの盛り合わせをお召し上がりいただけます。また、メインディッシュとして別皿でご用意するのは、厳選した和牛の脛肉をじっくりと柔らかく煮込んだシェフ渾身の一皿。充実したセイボリーとともに、本格的なディナーとしての満足感をご堪能いただけます。

お食事に合わせるドリンクは、フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュ フレール」をはじめ、ハーブティーやブレンドティーなどをお替り自由で心ゆくまでお楽しみいただけます。また、シャンパンやスパークリングワインなどの各種アルコールもご用意しておりますので、時間を忘れてゆったりとした大人のご褒美タイムとしてもご利用いただけます。ライトアップされた大聖堂を眺めながら、世界三大珍味や旬の食材を使用したお食事で至福のひとつときをお過ごしください。

## &lt;店舗概要&gt;

【店名】ロビーラウンジ「ニューヨークラウンジ」(1F)

【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/>

◆◆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

# 『STRINGS イブニングハイティー』販売概要

- 販売開始: 2026年4月1日(水)~6月30日(火)
- 販売場所: 1階カフェラウンジ「ニューヨークラウンジ」
- 販売時間: 16:00~21:30(L.O.20:00)
- 料金: ※消費税込・サービス料15%別

ティーセレクションプラン 1人 平日6,522円~/土日祝6,957円~  
※フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」を含むドリンクお代わり自由  
※スパークリング付き・アルコールフリーフローのプランもご用意しております

- 電話番号: 052-589-0787(レストラン代表電話)
- HP: [https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_13673/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13673/)
- メニュー: ※食材は仕入れ状況により、一部内容が変更となる場合がございます

<スタンド>

1段目: 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

2段目: 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

3段目: 北海道しほろ牛とフォアグラのミニ・ロッシェニ/イベリコチョリソーと新玉葱のタルト・フラミッシュ

4段目: 季節のスイーツ2種/季節のフルーツ

5段目: 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>

フランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」のティーセレクションや紅茶・コーヒー・ソフトドリンクなど数種類がお替り自由



▲STRINGS イブニングハイティーイメージ(2名分)

※イメージ画像



▲スタンド1段目



▲スタンド2段目



▲スタンド3段目



▲スタンド4段目



▲スタンド5段目



▲別皿料理

## 【大聖堂側・窓際確約】キャンドルシートプラン ※席数限定

ライトアップされたお城のような大聖堂を臨む窓際席を、幻想的なキャンドルでロマンティックに装飾した「キャンドルシートプラン」を17時以降のお時間で1日2席限定でご用意。日中とはひと味違った雰囲気のレストランで、夜の贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

- 販売時間: 17:00~21:30(L.O. 20:30)※店舗営業時間は、11:00~21:30(L.O. 20:30)
- 内容: 「STRINGS イブニングハイティー」+キャンドル装飾
- 料金: 平日 1名 8,696円~ 土日祝 1名9,131円~ (消費税込・サービス料15%別)
- 電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)
- ホームページ: [https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_13673/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_13673/)

※当プランは2名様でのご利用となります

※1日2席限定

※3日前までに要予約

※イメージ画像



# 「STRINGS Spring ROSÉ Night」概要

■開催日：2026年4月22日（水）18：45～21：30

■会場：カバナガーデン／1階カフェラウンジ「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：

・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

・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

※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/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_15903/)

■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、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。

**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**

4月を「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。

※イメージ画像



▲シャンドン ロゼ



▲フオトスポット



▲桜色のストロベリーアフタヌーンティー



▲フィッシュ&チップス

## 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。

