

【ホテル開業10周年記念】
日本茶専門店「伊勢茶mirume」×フレンチコース
お茶を“食す”至福の体験
「フレンチジャポネ～伊勢茶mirume～」販売

■販売期間：2026年5月15日（金）～7月9日（木）
■場所：1階フレンチレストラン「グラマシースイート」
※6月1日（月）～6月20日（土）は店舗改装のため、1階「グラスハウス」での提供

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。この節目を記念し1階「グラマシースイート」は、フレンチの伝統的な技法と日本の豊かな四季が育んだ旬の食材や地元食材を使い、和の美意識・繊細さを融合させたアーティスティックで美しい「フレンチ・ジャポネ」にテーマをリニューアル。そして、2026年5月15日（金）～7月9日（木）の期間限定で「伊勢茶mirume」とのコラボレーションメニューを販売いたします。三重県の豊かな自然に育まれた伊勢茶の伝統を守りつつ、現代のライフスタイルに合わせた「伊勢茶mirume」の茶葉を料理長がフランス料理の技巧を凝らしてアレンジ。おもてなしの一杯として提供する「緑茶」から始まり、お茶の持つ繊細な香りや旨みを使用したお料理は、素材本来の味を最大限に引き出す和食の精神とソースや調理法で複雑な味わいを作り出すフレンチを融合させており、使い慣れたお箸でもお食事をご堪能いただけます。

※写真はイメージ



▲「伊勢茶mirume」コラボレーションメニュー デイナーブルックリンコース

今回のコースは、お食事前に「伊勢茶mirume」の「緑茶」を提供いたします。飲みやすく後味がさっぱりとした優しい甘みや、心と体が癒されるおもてなしの一杯としてお楽しみいただけます。
コースの一品目は「伊勢茶mirume」を象徴する上質な一番茶「千寿」の瑞々しい香りを纏わせた、かんぱちと万願寺唐辛子のプレスから始まります。茶葉が持つ繊細かつ爽やかな香りを、脂ののったかんぱちの旨みに重ね合わせることで、一口ごとに茶畑を吹き抜ける夏の爽やかな風のような清涼感をお楽しみいただける、コラボレーションならではの一品に仕上げました。続く二品目は、とろけるような甘みの熊本産赤茄子のすり流しに、ふっくらとした柔らかな身の蝦夷鮑の含め煮を添えた濃厚な冷製スープをご用意。魚料理は、香ばしく焼き上げたメカジキに、地元愛知のトマトと梅をアクセントに加えた焦がしバターのソースを合わせました。バターの芳醇なコクに、梅の酸味とケッパーの塩気が重なり合う、奥行きのある味わいがメカジキの旨みを引き立てます。メインの肉料理には、肉質が柔らかく、さっぱりとした脂身が特徴の仔羊をソテーし、その旨みを最大限に引き出した「ジュ・ド・アニョー（仔羊の汁）」をベースとした濃厚なソースが奥深い味わいを与えます。添えられた玉ねぎは、皮のまま時間をかけてじっくりと焼き上げることで、トロトロとした質感と凝縮された甘みをご堪能いただけます。締めのご飯は「伊勢茶mirume」のこだわりが詰まった「砂炒り茎ほうじ茶」で炊き上げた、うなぎの蒲焼の茶飯をご用意。高温の砂でじっくりと炒り上げられた茎ほうじ茶特有の力強い香ばしさが、うなぎの濃厚な脂を上品に引き立てます。また、「伊勢茶mirume」の「砂炒り茎ほうじ茶」をかけ、ここでしか味わえない、特製ひつまぶしにして味の変化もお楽しみいただけます。そして、デザートには三重県産茶葉の優しい甘みを最大限に引き出した、和紅茶のパルフェとジュレをご用意。渋みが少なく、ほんのり甘く優しい和紅茶の香りを、滑らかなパルフェと透明感あふれるジュレの異なる食感で表現し、最後の一口まで伊勢茶の魅力感じる華やかに仕上げました。素材本来の味を引き出す和食の技法や箸文化、見た目の美しさにこだわった“フレンチジャポネ”と伊勢茶の奥深い世界が織りなす、至福のひとつを心ゆくまでお楽しみください。

◆◆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

【フレンチジャポネ～伊勢茶mirume～】概要

■場所：ストリングスホテル 名古屋 1F「グラマシースイート」
※6月1日（月）～6月20日（土）は店舗改装のため、1階「グラスハウス」での提供。
※定休日はHPをご覧ください。

■販売期間：2026年5月15日（金）～7月9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_14460/

■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

- 【おもてなし】伊勢茶mirume「緑茶」おもてなしの一杯
- 【前菜①】かんぱちと万願寺唐辛子のプレッセ 伊勢茶mirume「千寿」の香りを纏わせて
- 【前菜②】熊本産、赤茄子のすり流し 蝦夷鮑の含め煮を添えて
- 【魚料理】メカジキのポワレ 愛知トマトと梅のグルノーブルソース
- 【肉料理】仔羊のソテー 丸ごと玉ねぎのロースト ジュ・ド・アニョーをソースとして
- 【御飯】うなぎの蒲焼 伊勢茶mirume「砂炒り茎ほうじ茶」の茶飯
- 【デザート】伊勢茶mirume「和紅茶」のパルフェとジュレ
- 【ひととき】珈琲／紅茶



▲コース料理のデザートのパフェに
グレードアップ可能 +1,210円
（消費税込・サービス料15%別）



▲伊勢茶mirume「緑茶」
おもてなしの一杯

※写真はイメージ



▲前菜①



▲前菜②



▲魚料理



▲肉料理



▲御飯



▲デザート

▲ディナーメニュー「ブルックリンコース」

【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>平日／土日祝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/>



【伊勢茶mirume】

- 営業時間：月～金 11:00～19:00、土日 9:00～19:00
- 所在地：愛知県名古屋市西区那古野1丁目36-57
- 電話番号：052-551-3366
- HP：https://shinryokusabo.co.jp/



【店主・経歴】

店主：松本壮真（まつもと そうま）

お茶農家の三代目として三重県松阪市に生まれる。大学卒業後には、自身の店を持つことを目標に飲食店に勤務。その後、26歳の時にキッチンカーで開業し30歳で家業を継ぐために父の会社に就職。名古屋店の店長として勤務。メニュー変更を積極的に行い、伊勢茶を楽しんでもらえるお店作りを目指していたが、新型コロナウイルスの影響で名古屋店の撤退が決まり、それに伴って独立。現在の愛知県名古屋市西区那古野に店を構える。



店主：松本壮真（まつもと そうま）

【mirumeとは】

株式会社T-BOXが展開する日本茶専門店「mirume」は、日本茶の伝統と革新を融合するカフェ&ストアです。店名の「みるめ」は、茶業界で「若い芽」を意味し、新しいことに挑戦する精神と高品質な茶葉の提供を象徴しています。那古野・四間道に店舗を構える。



▲茶畑／店舗外観・内観

【株式会社T-BOXについて】

「日本茶を“特別”から“日常”へ」——超高級茶を競うのではなく、「飲む人を増やす」ことに振り切った日本茶販売・体験設計会社。茶農家三代目として生まれた松本壮真が、市場価格の下落によって高品質な茶づくりの技術が失われていく現状に危機感を持ち、2020年に創業しました。2021年にオープンした日本茶専門店「mirume」は、茶業界で「若い芽」「高品質な芽」を意味する言葉。お茶ビギナーを含む幅広い人に、ちゃんと美味しい高品質なお茶を届けたい——その意思を店名に込めています。社名のT-BOXは「茶箱」を意味し、かつて茶箱が各家庭にあり日本茶が世界へ広がったように、「もっと日常へ、もっと世界へ」日本茶を届けていくための仕組みをつくり続けています。

- ・会社名：株式会社T-BOX
- ・所在地：愛知県名古屋市（那古野・四間道）
- ・代表者：代表取締役 松本壮真
- ・事業内容：日本茶専門店「mirume」運営、卸売・法人提案、お茶の監修（商品／メニュー／提供設計）、商品開発