

【ホテル開業10周年記念】
旨みたっぷりの“イサキ”や濃厚な甘味が特徴の“シマアジ”
デザートは瑞々しい桃パフェを堪能！

「五感で楽しむ初夏の特別コース」販売

■期間：2026年5月15日（金）～7月9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。これまで多くの方々に、結婚記念日や誕生日などの特別なひとときをお過ごしいただいた、1階鉄板焼「匠」では、2026年5月15日（金）～7月9日（木）までの期間限定で「五感で楽しむ初夏の特別コース」を販売いたします。黄金の輝きと気品あふれる甘みから“アジ界の貴公子”と称される「シマアジ」や、麦の収穫期に最も脂がのり、別名“麦わらいサキ”として親しまれる旬魚を使用した季節の味わいと目の前で仕上がる迫力あるパフォーマンス。五感で楽しめるおもてなしと共に、旬の厳選食材を使用した料理をお楽しみください。

※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、目の前で繰り上げられるシェフの圧巻のライブパフォーマンス「北海道産フルーツマトのフランベ」。一気に立ち上がる炎がマトの甘みを濃縮させ、広がる芳醇な香りと香ばしい焼茄子のピュレが重なり合う贅沢な温前菜です。二品目は、三重県産の縞鰯の炙りとヤリイカを使用し、蓴菜（じゅんさい）の喉越しとはちみつ梅の爽やかなジュレがオシエトラキヤビアの贅沢な塩味とともに、旬の魚介の旨みを引き立てます。魚料理は、ふっくらと香ばしく焼き上げた長崎県産の伊佐木と甘み豊かな天使海老のグリル。旬のグリーンアスパラガスのソテーを添え、芳醇なヴェルモットソースが素材の魅力を優しく包み込み、調和の取れた一皿です。メインの肉料理は、きめ細やかな肉質を誇る愛知県産「あいち牛」のフィレとサーロインの食べ比べ、または黒毛和牛のロースからお選びいただけます。それぞれの部位が持つ旨みを、7種の多彩な薬味や旬の焼き野菜とともに、お客様のお好みに合わせたスタイルで心ゆくまでお楽しみいただけます。お食事を締めくくるデザートは、旬の桃を使用し、なめらかなアーモンドのブランマンジェとバニラアイスと合わせた「桃薫るスープ仕立てのパフェ」をご用意。ラングドシャのサクサクとした食感がアクセントを添える、ひんやりと心地よい一品です。シェフの巧みな技が楽しめるパフォーマンスとともに、旬の厳選食材をご堪能ください。

◆◆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

■販売開始: 2026年5月15日(金)~7月9日(木)

■販売場所: 1階鉄板焼「匠」

■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。

■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~

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表電話)

■HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend_14391/

■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

<ディナーコース「琥珀」17,600円~>

【おもてなしの一皿】北海道産フルーツマトのフランベ 群馬県産くちどけ加藤ポーク 焼茄子のピュレ

【前菜】三重県産 縞鰯の炙りとヤリイカ蓴菜とはちみつ梅のジュレ オシエトラキャビアと共に

【魚料理】長崎県産 伊佐木と天使海老のグリルグリーンアスパラガスのソテー ヴェルモットのソース

【肉料理】愛知県産 あいち牛のフィレとサーロインの食べ比べ 旬の焼野菜 七種の味覚で

フィレ50g/サーロイン50g 又は黒毛和牛のサーロイン100g

<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

<変更> しらすとカリカリ梅の炒め御飯 大葉のアクセント

<変更> 渥美サーモン雲丹の炒め御飯 +880円

【デザート】桃薫るスープ仕立てのパフェ



▲開業10周年記念カクテル3種
(※消費税込・サービス料15%別)
左: スカイダイビング 1,480円
中央: ブルーサイドカー 1,480円
右: インクレディブル・ハルク 1,850円



▲ホテル開業10周年記念
(※消費税込み・サービス料15%別)
10周年ロゴマーク入り 生ビール1,210円

※写真はイメージ



▲おもてなしの一皿



▲前菜



▲魚料理



▲肉料理



▲御飯



▲デザート

▲ディナーコース『琥珀』

『誕生日・記念日・お祝い』でご利用いただけるオプション商品

■オーダーケーキ(※消費税込・サービス料15%込)

・申し込み期限

ナンバーケーキ: 予約日の7日前まで

その他オーダーケーキ: 予約日の1日前まで

※お持ち帰りはご遠慮いただいております。生クリーム使用のため、乳製品アレルギーのご対応は致しかねます。

■スペシャルプレート(※消費税込・サービス料15%込)

・申し込み期限: 予約日の3日前まで

※写真はイメージ



▲ショートケーキ 2,909円～



▲ナンバーケーキ 1文字4,000円



▲スペシャルプレート 2,000円

■フラワーギフト～華やかな花束に気持ちを込めて～

記念日のお祝いやサプライズにおすすめのフラワーギフトをご用意。想いのこもったカラフルなお花には、アニバーサリーカードもご用意可能です。全タイプ、アニバーサリーカードを無料でおつけできます。メッセージは下記よりお選びいただけます。

①For you with special gratitude(あなたに特別な感謝を込めて)

②Especially For You(大切なあなたへ)

③Happy Birthday(お誕生日おめでとう)

・申し込み期限: 予約日の7日前まで

※キャンセル料は7日前より100%頂戴いたします。お持ち帰り袋は別途330円(税込)頂戴します。



▲クラシックブーケ 5,000円



▲フラワーバック 5,000円



▲フラワーBOX 10,000円

<ホテル開業10周年ロゴマークに込めた想い>



・感謝と創造の10年を形に、次の未来をひらく

ホテル名“ストリングス”の由来である“弦”もモチーフに、これまでの感謝と未来への決意をシンプルかつ力強く表現したロゴマークです。

・感謝と調和

この“弦”は、一人一人のプロフェッショナルが生み出す「統一されたおもてなし」の精神を表しています。

・未来への創造

過去の経験を力に変え、次の10年へ向けて新しい価値を「創造」し続ける姿勢を象徴しています。次のステージへ進む原動力として、これからも「革新(イノベーション)」を忘れず、お客様に新しい感動と記憶に残る体験を提供し続けるという決意が込められています。

<店舗概要>

【店名】1階 鉄板焼「匠」

【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/>

