

【リニューアルオープン記念】先着50名様にHACCIのシートマスクをプレゼント！

グラマシースイート×はちみつビューティーブランド「HACCI」

はちみつが優しく香る、爽やかな夏のフレンチコースが新登場！

「Honey Beauty in Summer」販売

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」／販売期間：2026年7月10日(金)～9月10日(木)

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」は、2026年7月1日(水)にグランドリニューアルオープンいたします。グランドリニューアルオープンを記念して、2026年7月10日(金)～9月10日(木)の期間中に、はちみつビューティーブランド「HACCI」(東京都南区南青山5-10-2、CEO:水谷仁美)とコラボレーションしたコース料理を販売いたします。

今回のコース料理は「HACCI」の代名詞である、はちみつのくアカシア>や夏にぴったりの爽やかなくラベンダー>をお食事前のドリンクや料理、デザートに使用いたしました。フレンチの伝統的な技法と和の美意識・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」をテーマにするグラマシースイートでは、はちみつの持つ本来の甘みや酸味、香りを卓越した技法を用いて料理の隠し味やソースへと昇華。はちみつとフレンチが織りなす、甘美で華やかなコース料理をお届けいたします。

■HP：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_17386/

※写真はイメージ



爽やかな「HACCI<ラベンダー>はちみつ」を使用した、おもてなしの一杯から始まる夏の贅沢なコース。料理の幕開けを飾る前菜は、縞縹を炙り旨味を凝縮させたタルタルに、海の至宝オシエトラキャビアを添えた逸品を、華やかに香る「HACCI<ラベンダー>はちみつ」に梅の酸味を合わせたムースと、紫蘇のゼリーで涼やかに仕上げました。

続く温前菜2種は、濃厚でクリーミーなフォアグラのポワレととろける食感の三河天狗なすに「HACCI<アカシア>はちみつ」と香ばしい焦がし味噌のソースを合わせた和仏の調和を味わう一皿、もう一皿は三重県産あおさ海苔の豊かな磯の香りが立ち上る雲丹のリゾットをお楽しみいただけます。

魚料理には、ふっくらと蒸しあげた三重県産の鱸にズッキーニのルー口を添え、白ワインソースとハーブの香りで軽やかな夏を表現いたしました。肉料理の北海道産夏鹿のローストは、愛知県産とうもろこしのベニエ(洋風天ぷら)やつるむらさき、アクセントにナッツを添え、「HACCI<アカシア>はちみつ」のまろやかな甘みに黒胡椒を効かせた特製ソースが旨味を引き立てます。

締めくくりとなるデザートは、ゴルゴンゾーラの濃厚な塩気と、「HACCI<アカシア>はちみつ」の上品な甘さが溶け合い、黒七味のアクセントが味を引き締める、大人のバイクドチーズケーキをお楽しみいただけます。

リニューアルされた「グラマシースイート」の洗練された空間で、特別なコラボレーションメニューと共に贅沢なひとときをお過ごしください。

◆◇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

「Honey Beauty in Summer」概要

■場所: スtringsホテル 名古屋1F「グラマシースイート」

■販売期間: 2026年7月10日(金)～9月10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)

■HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_17386/

■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

【おもてなしの一杯】HACCI<ラベンダー>はちみつ トロピカル・ハニー

【前菜】軽く炙った縞鱈のタルタルとオシエトラキャビア HACCI<ラベンダー>はちみつ 梅ムースと紫蘇のゼリー

【温前菜①】フォアグラのポワレと三河天狗なす HACCI<アカシア>はちみつと焦がし味噌

【温前菜②】磯香るリゾット 雲丹と三重県産 あおさ海苔

【魚料理】三重県産 鱸のヴァプール ズッキーニのルーロ フルーツマトと白ワインソース ハーブの香り

【肉料理】北海道産 夏鹿のロースト 愛知県産とうもろこしのベニエとつるむらさき ナッツと共に

HACCI<アカシア>はちみつと黒胡椒ソース

【デザート】HACCI<アカシア>はちみつ ゴルゴンゾーラのバイクドチーズケーキ 黒七味のアクセント

※<デザートアップグレード可能>大人のご褒美パフェ+1,210円 / ミニアフタヌーンティースタンド+2,332円

【ひととき】珈琲 / 紅茶

※写真はイメージ



【おもてなしの一杯】



【冷前菜】



【温前菜①】



【温前菜②】



【魚料理】



【肉料理】



【デザート】



【デザートをアップグレード可能】

大人のご褒美パフェ(写真左)、ミニアフタヌーンティー(写真右)



<リニューアルオープン記念>

※写真はイメージ

■HACCIのシートマスクを先着50名様にプレゼント
ディナー予約のお客様へ、1階「グラマシースイート」リニューアルオープン記念として先着50名様限定で無料でプレゼントいたします。
※なくなり次第終了

シートマスク詳細:

贅沢に美容液1本分(32mL)を含ませた極細繊維の3層構造のシートマスク。顔にぴったりと密着することで美容成分がしっかりと浸透し、潤いとハリをもたらします。はちみつの持つ保湿力とロイヤルゼリーの美容効果により、飛行機内のような乾燥した環境でも、長時間しっかりと潤いをキープする「究極のドライ空間でも乾かないシートマスク」。

■オリジナルドリンクが新登場

※各種1,650円～(※消費税込・サービス料15%別)

色鮮やかなドリンクメニュー(アルコール7種/ノンアルコール2種)が新登場。

コース料理やスイーツとともに、ホテルオリジナルドリンクをお楽しみください。

<アルコール7種>

クラシック・モヒート/コーラ・モヒート/ヒプノティック・モヒート

アマレット・モヒート/マンゴー・モヒート/ベリー・モヒート/白州・モヒート

<ノンアルコール2種>

ジンジャー・モヒート/カシス・モヒート



▲HACCI シートマスク



▲オリジナルドリンク

店舗概要

■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/>



▲店舗内観

HACCIについて

みつばちと一緒に、世界中で笑顔を咲かせたい。

HACCIは、大正元年創業の老舗養蜂園「水谷養蜂園」の長女として生まれた水谷仁美が、古くから伝わるはちみつの神秘的な恵みを現代女性に役立て、笑顔になってもらいたいと始めたブランド。HACCIの商品はそのすべてにおいて、はちみちが持つ美容面での効能にポイントを置き、高品質なはちみつをたっぷりと贅沢に使用しています。

はちみつがもたらしてくれる幸せな気持ちを、世界中の女性たちと分かち合うために。HACCIの商品は、まず水谷仁美自身が心から楽しいと感じられること、幸せだと思えることを、ひとつひとつ大切に時間をかけて開発されています。

ひとりの女性として“喜び”や“遊び心”から生まれ、発信されるHACCIは、今を生きる多くの女性たちに共感を得ています。

■お問い合わせ先: 0120-1912-83

■公式ホームページ: <https://hacci1912.com>

■公式Instagram: https://www.instagram.com/hacci_official/

■公式X: <https://x.com/hacciofficial>

