

【ホテル開業10周年記念】
目の前で上がる炎！“トマトのフランベ”から始まる至福のひとつ
最高級の「あいち牛」や海の幸「キャビア・雲丹」を堪能

「五感で楽しむ夏の特別コース～涼夏～」販売

場所：ストリングスホテル 名古屋 1階 鉄板焼「匠」／販売期間：2026年7月10日（金）～9月9日（水）

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、今年で開業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7月10日（金）～9月9日（水）までの期間限定で「五感で楽しむ夏の特別コース～涼夏～」を販売いたします。キャビア、雲丹、天使海老などの海の幸を贅沢に使用した料理、今が最盛期の瑞々しい「鱸（スズキ）」をはじめとする、厳選された夏の味覚が目の前でダイナミックに仕上がります。食後にはマンゴーとココナッツの爽やかなデザートもご用意。五感を刺激する至高のおもてなし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』

本コースは、一気に立ち上がる炎がトマトの甘みを濃縮させ、群馬県産「くちどけ加藤ポーク」の生ハムや濃厚なカチョカヴァッコ、そして甘み豊かなとうもろこしのピューレが重なり合う「北海道産フルーツトマトのフランベ」から始まります。続く前菜は、鮪、ズワイガニ、雲丹を贅沢にあしらった冷製茶わん蒸し。旨みが凝縮されたコンソメのジュレとオシェトラキャビアの上質な塩味が、海の幸の芳醇な味わいを一層引き立てます。

魚料理は、ふっくらと焼き上げた愛知県産の鱸と、甘み豊かな天使海老のグリル。みずみずしい熊本県産赤茄子のソテーを添え、爽やかな実山椒のアクセントを効かせた白ワインのソースでお召し上がりいただけます。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、または黒毛和牛のサーロインからお選びいただけ、それぞれの部位が持つ旨みを、旬の焼き野菜とともに、7種の味覚でお好みに合わせてお楽しみください。

お食事の締めくくりには、瑞々しいマンゴーとココナッツを合わせた夏を彷彿とさせる一品をご用意。マンゴーの濃厚な甘みに、ジャスミンのジュレの華やかな香りと、オレンジのチュイールの軽やかな食感を添えたデザートです。

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とともに、旬の厳選食材を心ゆくまでご堪能ください。

◆◆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

■販売期間:2026年7月10日(金)~9月9日(水)

■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~>

【おもてなしの一品】北海道産フルーツマトのフランベ

群馬県産 ちどけ加藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ どうもろこしのピューレ

【前菜】鮪・ズワイガニ・雲丹の冷製茶わん蒸し コンソメのジュレとオシエトラキャビアと共に

【魚料理】愛知県産 鱸と天使海老のグリル 熊本県産 赤茄子のソテー 白ワインのソース実山椒のアクセント

【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 フィレ50g / サーロイン50g

又は、黒毛和牛のサーロイン100g 旬の焼野菜七種の味覚で

<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

黒毛和牛のサーロイン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

又は、しらすとカリカリ梅の炒め御飯

又は、日間賀島産 タコと鰻の炒め御飯 +880円

【デザート】マンゴーとココナッツ 南国の香り(かおり)

【ひととき】珈琲 / 紅茶



<お食事と共に楽しみいただける日本酒>
(※消費税込・サービス料15%別)
・響ジャパニーズハーモニー 3,300円(一杯)
・山崎12年 5,500円(一杯)

※写真はイメージ



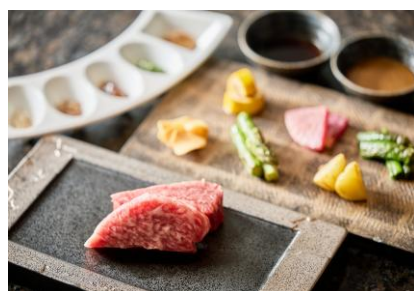
▲おもてなしの一品



▲前菜



▲魚料理



▲肉料理



▲御飯



▲デザート

▲ディナーコース『琥珀』

<誕生日や記念日などのお祝いにご利用可能なオプション商品>

■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

■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 +500円で最大50文字まで対応可能



<開業10周年記念オリジナルドリンク 新メニュー登場!>



▲アルコール7種/ノンアルコール2種

<アルコール7種>

各種1,650円～(※消費税込・サービス料15%別)

クラシック・モヒート/コーラ・モヒート

ヒブノティック・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>

各種1,650円～(※消費税込・サービス料15%別)

ジンジャー・モヒート/カシス・モヒート

<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/>

