

【開業10周年特別プロモーション】

大聖堂を臨むカバナガーデンがブルーに染まるフォトジェニック空間へ。
浴衣でお越しのお客様には特典有り&ベストドレッサー賞の方にはレストランペアチケットプレゼント！
地元、愛知大学が奏でる大迫力のジャズ生演奏×「シャンドン ブリュット」の限定カクテル！

『STRINGS Blue Bubble Night』

■開催日時:2026年8月28日(金)18:30~21:30

■場所:カバナガーデン/1階ニューヨークラウンジ

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。ホテル開業10周年の感謝を込めたアニバーサリー企画として、夏の夜を爽やかに彩る一夜限りの『STRINGS Blue Bubble Night』を2026年8月28日(金)に開催いたします。
HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_17910/

※写真はイメージです



大聖堂を臨むリゾート感あふれる中庭「カバナガーデン」が、この夏一日限定でブルーに染まり、フォトジェニックな空間へと変わります。水辺の心地よい夜風が吹き抜ける開放的な空間には、幻想的なブルーのライトアップや華やかなフотスポットが登場し、夜空へと舞い上がるシャボン玉が、爽やかで心ときめく非日常の世界を演出いたします。贅沢な夜の幕開けを飾るウェルカムドリンクには、スパークリングワイン「シャンドン ブリュット」をベースに仕立てた、鮮やかなブルーの特別カクテルをご用意。さらに、地元・愛知大学の軽音楽部『Blue Stars Jazz Orchestra』総勢30名近くの学生による、壮大なジャズ生演奏で会場を盛り上げます。ドレスコードは、真夏の夜を爽やかに彩る「ブルー」。当日はご自身のコーディネートに「ストリングスホテル 名古屋」をタグ付けしてInstagramまたはTikTokに投稿いただいた方の中から、「ベストドレッサー賞(1名様)」を選出し、レストランペアチケットをプレゼント！ぜひ、とっておきの一着を身にまといお越しください。カバナガーデンでの特別な時間を楽しんだ後は、館内の「ニューヨークラウンジ」へと場所を移し、余韻に浸るプレミアムなひとときを。世界三大珍味を取り入れた贅沢なイブニングハイティーや、涼を誘う季節限定のスイーツなど、ホテルならではの洗練された美食が皆さまをおもてなしいたします。都会の喧騒を離れ、ブルーの世界観に包まれて、大切な方とともに、この夏一日限定の贅沢な時間を心ゆくまでご堪能ください。

<進行スケジュール>

- 18:15~18:30 受付がお済みの方には、ウェルカムドリンクをご用意しております。
- 18:30~19:00 愛知大学軽音楽部『Blue Stars Jazz Orchestra』の学生による心地よい生演奏をお楽しみください。
- 19:30~21:30 ニューヨークラウンジ内にてお食事をお楽しみください。

◆◇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

「STRINGS Blue Bubble Night」概要

■開催日：2026年8月28日（金）18:30～21:30

■会場：カバナガーデン／1階「ニューヨーククラウンジ」

■ドレスコード：真夏の夜を爽やかに彩る「ブルー」をテーマカラーとした装いにてお越しください。
※浴衣でお越しのお客様には、【500円割引】の特別特典をご用意しております（ブルー以外の浴衣でも対象となります）。

■料金・プラン内容：

・アフタヌーンティー付きプラン（シャンドン ブリュット ブルーカクテル グラス2杯 ＋ THE NATIONAL GALLERY LONDON AFTERNOON TEA ～ Inspired by Monet & Van Gogh～）6,800円

・イブニングハイティー付きプラン（シャンドン ブリュット ブルーカクテル グラス2杯 ＋ STRINGS イブニング ハイティー）8,300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 ブリュット ブルーカクテル、小菓子、生演奏鑑賞が含まれます。（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ライトアップは中止となりますが、ニューヨーククラウンジ内にて生演奏を予定通り開催いたします。その場合は、ニューヨーククラウンジを18:30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。

■オプション：

・カバナガーデン席確約＋ニューヨーククラウンジ窓際確約：お1人2,174円（3席限定）

・シャンドン ブリュット ブルーカクテル：1杯1,305円（イベント特別価格）

※消費税込・サービス料15%別

■電話：052-589-0787

■HP：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_17910/

■商品概要：

ブルーの世界観の包まれたあとは、余韻をそのままに一夜限りの特別な夜を締めくくる美食をお楽しみください

カバナガーデンで、限定カクテルと大迫力のジャズ生演奏、ブルーの世界観を満喫した後は、館内の「ニューヨーククラウンジ」へ。この時期限定の「THE NATIONAL GALLERY LONDON AFTERNOON TEA ～ Inspired by Monet & Van Gogh～」や、世界三大珍味を贅沢に使用した「STRINGS イブニング ハイティー」とともに、五感を満たす至福の余韻をお楽しみください。

夏の夜風に心地よく響く、愛知大学の軽音楽部『Blue Stars Jazz Orchestra』による特別なジャズ生演奏

ブルーにライトアップされた幻想的なカバナガーデンでは、愛知大学の軽音楽部『Blue Stars Jazz Orchestra』総勢30名近くの学生による、大迫力の壮大なジャズ生演奏が響き渡ります。「シャンドン ブリュット」の繊細な泡立ちとともに、水辺を吹き抜ける夜風に溶け合う壮大な演奏が、一夜限りのブルーナイトをいっそうドラマチックに演出します。

【ベストドレッサー賞】レストランペアチケットを1名様にプレゼント！

当日ドレスアップしたお写真を、ストリングスホテル 名古屋の公式Instagramアカウント(@strings_nagoya)または、TikTokアカウント(@stringshotel_nagoya)をフォロー＆タグ付けして投稿してください。ご参加いただいた方の中から、「ベストドレッサー賞(1名様)」を選出し、シェフズ ライブ キitchenのランチペアチケットをプレゼントいたします。

ご宿泊者様限定で当日ウォークインでのご参加も可能

イベント当日、ホテルにご宿泊のお客様におかれましては、事前予約なしで、「シャンドン ブリュット」をイベント特別価格の1杯1,305円（※消費税込・サービス料15%別）でお楽しみいただけます。

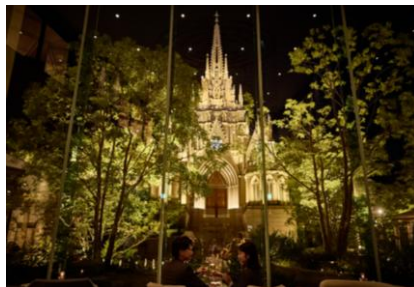
※写真はイメージです



▲写真左：シャンドン ブリュットブルーカクテル／写真右：アクアマリンモクテル



▲カバナガーデン席確約



▲ニューヨーククラウンジ窓際席



▲シャンドンブリュット



▲THE NATIONAL GALLERY LONDON AFTERNOON TEA ～ Inspired by Monet & Van Gogh～



▲STRINGS イブニング ハイティー



▲カバナガーデン全体

※写真はイメージです

<店舗概要>

【店名】ストリングスホテル 名古屋「ニューヨーククラウンジ」

【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/>



＜アフタヌーンティー付きプラン＞

■商品名：『THE NATIONAL GALLERY LONDON AFTERNOON TEA ～ Inspired by Monet & Van Gogh～』

■MENU：

＜デザート＞

ピスタチオとラズベリーのムース ほうれん草のビスキュイ／マンゴーとココナッツのヴェリーヌ／ナショナル・ギャラリー チョコレートプレート／葡萄と白ワインのジュレ／ライムとミルクチョコのタルト／マンゴーパッションのバイクドチーズケーキ／オレンジパッションシュークリーム

＜セイボリー＞

国産豚のリエット ジャポニズムスタイル／サーモンとディルピクルスのタルトレット 紫蘇の香り／海老と蕪のムース ペルーノ風味のジュレとともに

＜スコーン＆コンディメント＞

スコーン（ミルク／紅茶）／コンディメント（コンフィチュール／クロテッドクリーム）

＜ドリンクメニュー＞

マリアージュ フレール・コーヒー・紅茶・その他ソフトドリンクからおかわり自由

※写真はイメージです



▲『THE NATIONAL GALLERY LONDON AFTERNOON TEA ～ Inspired by Monet & Van Gogh～』 ※スペシャルドリンクとスペシャルデザートは付きません。



▲STRINGS イブニングハイティー

＜STRINGS イブニング ハイティー付きプラン＞

■商品名：「STRINGS イブニングハイティー」

■MENU：

＜スタンド＞

旬魚のタルタルと梅のムース 紫菇香るゼリー／国産ポークリエットのクロケットトリュフのディップ／オシェトラキャビアとズワイガニのシラスマリネ ズッキーニのルーロ仕立て／生ハムとオレンジリコッタのタルトレット／フォアグラとパンペルデュ マンゴーパッションのビガラードソース／ゴルゴンゾーラクリームのサブレスサンド／デザート2種／季節のフルーツ／アジアフィッシュバーガー

＜別皿料理＞

愛知県三河ポークの白ワイン煮込み

＜ドリンク＞

マリアージュ フレール・コーヒー・紅茶・その他ソフトドリンクからおかわり自由

愛知大学軽音楽部『Blue Stars Jazz Orchestra』について

本イベントのステージを飾るのは、コンテンポラリー・ジャズを軸に活動する、愛知大学軽音楽部『Blue Stars Jazz Orchestra』の皆様です。学生ビッグバンドとして、全国大会や月1～2回のライブに向け日々練習に励んでいます。大人数ならではの迫力と緻密なアンサンブルが見どころ！一夜限りの夏の夜を彩るジャズの響きを、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

※写真はイメージです



シャンドン ブリュットについて

「シャンパン＆スパークリングワイン世界選手権 2024でオーストラリア産スパークリングワイン部門で最も優れたスパークリングワインに贈られる『Best Australian Sparkling Wine』を受賞

フランスから受け継がれたシャンパーニュと同じ伝統的製法で造りあげた、正統派スパークリングワイン。シャルドネとピノ・ノワールの美しいブレンドが生み出す、フレッシュシトラスのようなピュアな果実味と爽やかな味わいが特長です。

※写真はイメージです



シャンドンについて

シャンドンは、「未開の土地で卓越したスパークリングワインを造る」というビジョンを掲げ、1959年にモエ・エ・シャンドンの社長も務めたロベール＝ジャン・ド・ヴォギュエによってアルゼンチンで創業。現在では世界6カ国・4大陸にワイナリーを構え、フランスから受け継いだ伝統的製法と各地のテロワール、文化、新たな技術を融合することで、その土地ならではの個性を生かした高品質なプレミアムスパークリングワインを世界中にお届けしています。

