

<個数限定販売！>

作り立てが自慢の贅沢おせち！世界三大珍味や海の幸など豪華食材を味わう

「できたておせち～一奏(ISSOU)～」

ホテル初の2段のスイーツおせち！莓やシャインマスカット、西尾抹茶を使用した彩り豊かな和洋の甘味

「スイーツ重～一慶(IKKEI)～」

■予約期間:2026年8月17日(月)～2026年12月30日(水)

■受取日時:2026年12月31日(木)12:00～17:00/2027年1月1日(金祝)8:00～16:00

■受取場所:ストリングスホテル 名古屋 特設ブース

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)では、作り立てが自慢の“できたておせち”を販売。伝統と革新が響き合う“できたておせち”は、開業11年間の感謝の気持ちを込め、新年の始まりを華やかな調べのように彩る贅沢なお料理をご用意いたしました。新年の始まりを華やかな調べで「奏」で、世界三大珍味を使用した『できたておせち～一奏(ISSOU)～』と、ホテル初の2段のスイーツ重としてお正月を「慶」ぶ麗しき『スイーツ重～一慶(IKKEI)～』が登場いたします。ホテルのシェフとパティシエにより選び抜かれた豪華食材を使用し、手間を惜しまず仕込んだお手製の味わいをご堪能いただけます。大切な方と笑顔で満たされる新春に、最後のひと口まで感動あふれる極上の味わいをお届けいたします。



※画像はイメージ

▲「できたておせち～一奏(ISSOU)～/スイーツ重～一慶(IKKEI)～」

『できたておせち～一奏(ISSOU)～』は豪華食材を使用した和洋折衷の三段のお重で構成され、壺の段には、昆布だしで煮含めた「鮑のやわらか煮」や、ずわい蟹の「蟹真丈」など、出世や長寿の願いを込めた贅を尽くした食材で、和の趣が感じられる品々をご用意。貳の段には、濃厚なオマール海老にキャビアを添えた一品や、香ばしい「トリュフのクロケット」など洋の技法を用いた逸品をご堪能いただけます。参の段には、雲丹、いくら、ずわい蟹など海の幸の高級食材を贅沢に盛り込み、色とりどりの海の幸を隙間なく美しく敷き詰めた、モザイクちらし寿司に仕立てました。

お正月を祝う甘味としてご用意した『スイーツ重～一慶(IKKEI)～』は、「西尾産抹茶の抹茶オペラ」や「フルーツ大福(莓とシャインマスカット)」をはじめ、「金柑のクレームダンジュ～カルダモンのジュレ～」や、4種のショートケーキ(愛知県産 莓/シャインマスカット/和栗のモンブラン/せとかと柑橘)など、こだわりの品々を二段のお重に詰め合わせました。ホテルパティシエが作る、新春にふさわしい華やかな味わいをお楽しみいただけます。

また、お年玉特典として、抽選で5組10名様にレストランペアチケット(鉄板焼「匠」1組、フレンチレストラン「グラマシースイート」2組、ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」2組)を進呈いたします。年越しのひとときを彩るお料理として、大晦日にもお渡しが可能です。

◆◆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

『できたておせち～一奏(ISSOU)～』販売概要

【商品名】『できたておせち～一奏(ISSOU)～』

【販売数】 限定110個 ※容量目安:大人2名分 ※重箱寸法:5寸三段

【予約期間】 2026年8月17日(月)～ 2026年12月30日(水)

【受取場所】 スtringsホテル 名古屋 特設ブース

【受取日時】

①2026年12月31日(木)12:00～17:00

②2027年1月1日(金祝)8:00～16:00

※食品衛生上の観点から、必ず当日中にお召し上がりください

【料金】 27,000円 ※消費税込／お持ち帰り用袋付

【HP】 https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_18213/

【お問い合わせ／電話での予約】 052-589-0561(予約代表電話)

【メニュー内容】※仕入れ状況により、食材やデザインが一部変更可能性あり

■壺の段(和おせち／計10種)

栗きんとん(金運)／黒豆(勤勉)／数の子(子孫繁栄)／蟹真丈(子宝)／真鯛の西京焼き(出世)／祝い海老艶煮(長寿)／穴子の八幡巻き(結縁)／鮑の柔らか煮(不老長寿)／サーモンのきぬた巻き(紅白)／蛸のうま煮(多幸)

■式の段(洋おせち／計9種)

パテドカンパーニュ(家族円満)／ローストビーフ(健康)／オマール海老とキャビア(子宝)／トリュフのクロケット(金運)／フォアグラのテリーヌ スパイス香るピスタチオを纏わせて(革新)／鶏肉と砂肝のコンフィ ポルチーニ茸のガランティーヌ(豊作)／合鴨のスマーク(絆／子孫繁栄)／鰯のマスタードバルサミコ(飛躍)／やりいかのセビーチェ(子孫繁栄)

■参の段

海鮮モザイクちらし寿司(海老／煮穴子／漬け鮪／雲丹／いくら／ずわい蟹／玉子と唐墨／鰯)



▲『できたておせち～一奏(ISSOU)～』
壺の段(左)・式の段(中央)・参の段(右) イメージ画像

『スイーツ重～一慶(IKKEI)～』販売概要

【商品名】『スイーツ重～一慶(IKKEI)～』

【販売数】 限定50個 ※容量目安: 大人2名分 ※重箱寸法: 5寸二段

【予約期間】 2026年8月17日(月)～ 2026年12月30日(水)

【受取場所】 スtringsホテル 名古屋 特設ブース

【受取日時】

①2026年12月31日(木)12:00～17:00

②2027年1月1日(金祝)8:00～16:00

※食品衛生上の観点から、必ず当日中にお召し上がりください

【料金】 10,800円 ※消費税込／お持ち帰り用袋付

※『できたておせち～一奏(ISSOU)～』とのセット購入の場合は35,800円
(セット購入で通常よりも2,000円お得)

【HP】 https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_18213/

【お問い合わせ／電話での予約】 052-589-0561(予約代表電話)

【メニュー内容】 ※仕入れ状況により、食材やデザインが一部変更可能性あり

金柑のクリームダンジュ～カルダモンのジュレ～／西尾産抹茶の抹茶オペラ／桃マカロン／
フルーツ大福(苺とシャインマスカット)／マンゴープリン エキゾチックのソース／ピスタチオマカロン／
ショートケーキ(愛知県産 苺／シャインマスカット／和栗のモンブラン／せとかと柑橘)



▲『スイーツ重～一慶(IKKEI)～』イメージ画像

お年玉プレゼント特典概要

【レストランお食事券プレゼント】

Stringsホテル 名古屋より、感謝の気持ちを込めて、抽選で5組10名様にレストランのランチペアお食事券をプレゼントいたします

【応募方法】

ご購入後、アンケートのご回答をお願いいたします

【当選発表】

当選発表: 2027年1月20日(水)

ご当選された方には、アンケート回答時に登録いただいた電話番号宛にご連絡をさせていただきます

【お食事券内容】

鉄板焼「匠」ランチペアお食事券1組

フレンチレストラン「グラマシースイート」ランチペアお食事券2組

buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」ランチペアお食事券2組



▲レストランお食事券プレゼント内容

(鉄板焼「匠」／フレンチレストラン「グラマシースイート」／buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」) イメージ画像

<ホテル概要>

■所在地: 〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7

■電話番号: 052-589-0577(ホテル代表)

■客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)

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

