

【開業10周年記念】

北海道の豊かな恵みと秋の実りに満たされる贅沢なフレンチコースが登場

『秋の北海道コース』販売

販売期間：2026年9月11日(金)～11月12日(木)／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」

開業10周年を迎えた、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9月11日(金)～11月12日(木)の期間限定で『秋の北海道コース』を販売いたします。

※写真はイメージ



コースの始まりを彩る冷前菜は、香ばしく炙ることで極上の脂の旨みを引き出したブランド鯖「金華鯖」と、濃厚な甘みが魅力の北海道産ジャガイモ「インカのめざめ」を美しく重ね合わせたプレステリーヌ。イカ墨とアンチョビの深みのあるコク深いソースが、素材本来の味わいを鮮やかに際立たせます。温前菜の一品目は、本ズワイ蟹の上質な旨みとホクホクとした白銀百合根のやさしい甘みを閉じ込めた洋風茶碗蒸し「ロワイヤル」に柚子胡椒の爽やかな辛みをアクセントに利かせ、奥深い味わいに仕上げました。温前菜の二品目は、北海道の澄んだ水と空気のもとで育まれたブランド鴨「スノーホワイトチェリーバレー」をじっくりと低温調理し、しっとりジューシーに仕上げた肉質に、ビーツとカシスの甘酸っぱいソースと絡めてお召し上がりいただけます。

魚料理は、表面はパリッと香ばしく、身はふっくらと焼き上げた北海道産平目のポワレをご用意。繊細な利尻おぼろ昆布をあしらひ、お客様の目の前で温かい梅香る昆布出汁スープを注ぐことで、昆布出汁の豊かな香りと旨みが一気に広がります。

メインディッシュを飾るのは、赤身の芳醇な旨みが際立つ「北海道産しほろ牛若丸」のロースト。香ばしい九頭竜舞茸と愛知米で秋の豊かな実りに、ピリッと引き締まる有馬山椒と茸の旨みを凝縮させたコンソメソースで仕上げました。

締めくくりとなるデザートには、りんごの旨みを引き出した温かいタルト・タタンと、濃厚な北海道バニラアイスクリームをご用意。キャラメルとバニラアイスクリームの甘みの調和をお楽しみいただけます。

秋の味覚と北海道の豊かな恵みに心満たされる贅沢なひとときをお過ごしください。

- 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)／土日祝17:00～22:00(L.O.20:00)
- HP：<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◆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

『秋の北海道コース』販売概要

- 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9月11日(金)～11月12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_14460/
- 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
- 【冷前菜】炙り金華鮭と北海道ジャガイモ「インカのめざめ」のプレステリーヌ イカ墨とアンチョビのソース
- 【温前菜①】本ズワイ蟹と白銀百合根のロワイヤル 柚子胡椒のアクセント
- 【温前菜②】スノーホワイトチェリーパレーの低温調理 ビーツとカシスのソース
- 【魚料理】北海道産平目のボワレ 利尻おぼろ昆布と共に 梅香る昆布出汁のスープを注いで
- 【肉料理】北海道産しほろ牛若丸のロースト 秋の実り
～九頭竜舞茸と愛知米～ 有馬山椒のコンディメントと茸の琥珀ソース
- 【デザート】タルト・タタン 北海道パニラアイスを添えて
- ※<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



【デザートをアップグレード可能】
大人のご褒美パフェに変更

※写真はイメージ



▲冷前菜



▲温前菜①



▲温前菜②



▲魚料理



▲肉料理



▲デザート

■シグネチャードリンクが新登場

※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5種／ノンアルコール2種)が登場。
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:

クラシックペアマティーニ／メープルオールドファッショ／パープルパッション／
ゆずモスコミュール／イエローサファイア

◆ノンアルコール:

アップルティブリーズ／カシスブリーズ



▲シグネチャードリンク各種