

＜ご好評につき、8月21日（金）・28日（金）の追加開催が決定！＞

海を感じるフォトジェニックレストラン

“フォトブース・スマートプリ機”などSNS映えの空間演出と共に楽しむイタリアンコース

リストランテ マーレ ブルー

【Ristorante Mare Blu】夏季限定オープン！

■開催日：2026年8月16日（日）、20日（木）、21日（金）、23日（日）、27日（木）、28日（金）、30日（日）

■会場：ストリングスホテル 名古屋 1階「グラスハウス」

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、開業10周年を迎えた、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、幻想的な青の世界に魅了される、フォトジェニックレストラン【Ristorante Mare Blu（リストランテ マーレ ブルー）】を1階「グラスハウス」にて、2026年8月30日（日）までの特定日限定で開催しております。このたび、ご好評につき、8月21日（金）・28日（金）の2日間を追加開催する運びとなりました。会場全体にバルーンデコレーションと華やかなフォトブース、撮影をご自由にお楽しみいただけるスマートプリ機をご用意しております。ホテル料理長の監修したコース料理と幻想的な青の世界に魅了される涼やかな空間で、ひと夏の思い出に残る時間をお過ごしください。

※写真はイメージ



▲会場内装飾（左）／コース料理（右）

◆爽やかな青を基調とした会場演出

会場内は青く染められた幻想的な美しい空間と泡を連想させるバルーンデコレーションを施し、まるで海の中にいるかのような没入感と神秘的な世界観をお楽しみいただけます。

◆料理長が監修する特製のイタリアンコース&海を連想させる爽やかなオリジナルドリンク

コース料理は「玉葱の岩塩包み焼き」から始まり、爽やかなオレンジが香るキャロットラペ、モッツアレラチーズを忍ばせたあおさ海苔のゼッポリーニ、食感の楽しいイカ墨そうめんフリットなどの「アンティパストミスト」、自家製のフォカッチャと共に楽しめる彩り鮮やかな「夏野菜のアヒージョ」、メイン料理はイタリア産トマトで柔らかく煮込んだ牛肉に昆布の隠し味が深いコクと旨味を引き出す「イタリアトマトの牛肉ブレゼ」、貝殻の形のショートパスタを使用した「タスマニアサーモンのレモンクリームパスタ」、コース料理の締めくくりには澄み渡る青い海をイメージし、ホワイトチョコの甘みとクリームチーズの爽やかさが調和した、目にも涼やかなデザート「マーレブルー」をお楽しみいただけます。また、キラキラとした輝きを纏うフォトジェニックなオリジナルモクテル「ルミナマーレ」や透明感たっぷりのブルーカラーが目目を引く「青のスパークリングワイン」など、幻想的な青の世界にぴったりなドリンクをご用意いたしました。その他、アルコール飲み放題プランもございますのでお好みに合わせてお選びいただけます。

◆思い出の瞬間を残していただけるSNS映えスポット&フォトコンテスト（インスタグラム投稿）

自由に撮影をお楽しみいただける青と白で彩られた「フォトブース」や、思い出を形に残す「スマートプリ機」を会場内に設置。お食事中やお帰りの際などお好きなタイミングで撮影ができ、ご友人や恋人、ご家族との特別な瞬間を思い出の1枚としてお持ち帰りいただけます。また、公式インスタグラムでは、ホテル内のレストラン招待券が抽選で当たるフォトコンテストを実施いたしますので、是非ご応募ください。

<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）

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



◆◆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

【Ristorante Mare Blu(リストランテ マーレ ブルー)】概要

【店名】Ristorante Mare Blu (リストランテ マーレ ブルー)

※写真はイメージ

【開催日】

・8月：16日（日）、20日（木）、21日（金）、23日（日）、27日（木）、28日（金）、30日（日）

【開催時間】

・8月16日（日）、23日（日）

1部 17:00～18:40（100分制） ※受付スタート 16:40～ ドリンクラストオーダー 18:30

2部 19:30～21:10（100分制） ※受付スタート 19:10～ ドリンクラストオーダー 21:00

・8月20日（木）、27日（木）、30日（日）

1部 19:00～20:40（100分制） ※受付スタート 18:40～ ドリンクラストオーダー 20:30

・8月21日（金）、28日（金）

1部 16:30～18:10（100分制） ※受付スタート 16:10～ ドリンクラストオーダー 18:00

2部 19:00～20:40（100分制） ※受付スタート 18:40～ ドリンクラストオーダー 20:30

【料金】※いずれも消費税・サービス料15%込 ※予約必須／キャンセル料：2日前より100%

・大人:コース料理＋ソフトドリンク飲み放題：7,300円

・小学生以下：お子様プレート：3,500円

（メニュー：豚ハンバーグ デミグラスソース・ポテトフライと温野菜・ウインナー・国産若鳥の

唐揚げ・トウモロコシポタージュ・シャーベット2種・小さなフルーツ盛り合わせ・米粉パン）

・0～2歳（食事不要のお客様）：無料

※団体利用（20名様以上）は、お一人様＋500円で会場貸し切り可能

（キャンセル料：14日前30%、7日前50%、前日80%、当日100% お電話にて承ります）

【ドリンク料金（オプション商品）】

・アルコール飲み放題：1,000円

・青のスパークリングワイン飲み放題：800円

・スペシャルドリンク飲み放題（アルコールと青のスパークリングワイン）：1,500円

・オリジナルモクテル「ルミナ マーレ」：1杯 1,200円

・シャンパンボトル（モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル）：1本 12,650円

【HP】https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_16531/

【電話番号】052-589-0561（イベント代表電話）平日 9:30～18:00（受付時間）

【コースメニュー内容】※仕入れ状況により一部変更の可能性あり

・玉葱の岩塩包み焼き 黒胡椒のフォーム

・アンティパストミスト

（愛知産リーフサラダ、キャロットラペ、イカ墨そうめんフリット、ベジタブルキッシュ、

あおさ海苔のゼッポリーニ）

・夏野菜のアヒージョ クリスピーベーコンを添えて

・自家製フォカッチャ

・イタリアトマトの牛肉ブレゼ 昆布の香り

・コンキリエ タスマニアサーモンのレモンクリームパスタ

・デザート「マーレ ブルー」

（ホワイトチョコレートのムース、バニラマカロン、クリームチーズのアイスクリーム）

【ドリンクメニュー内容】

・ソフトドリンク飲み放題：

ウーロン茶、アップルジュース、ピンクグレープフルーツジュース、シーモクテル2種

・アルコール飲み放題：

瓶ビール（小瓶）、赤ワイン、白ワイン、ウイスキー、シーカクテル2種、ソフトドリンク各種

・青のスパークリングワイン飲み放題：

青のスパークリングワイン（ラ・ヴァーグ・ブルー）、ソフトドリンク各種

・スペシャルドリンク飲み放題：

青のスパークリングワイン（ラ・ヴァーグ・ブルー）、アルコール各種、ソフトドリンク各種

【ケーキ（オプション商品）】※3日前までの要予約。

・「アズーロ マーレ」9cm 3,000円／プレート追加 500円

波を連想させる美しいグラデーションに、貝殻・パール・飴細工のデコレーションが施された苺のショートケーキ



【フォトコンテスト(Instagram投稿) 概要】

「Ristorante Mare Blu（リストランテ マーレ ブルー）」で撮影したお写真を、指定のハッシュタグをつけて、ご自身のSNS（Instagram）にご投稿いただく形式でフォトコンテストを実施いたします。ご投稿いただいた方の中から、抽選でレストラン招待券をプレゼントさせていただきます。

※写真はイメージ

■募集期間：2026年8月30日（日）まで

■応募方法：下記に沿って、Instagramの公開アカウントにてご応募ください。

①「ストリングスホテル名古屋」公式Instagram（@strings_nagoya）をフォロー

②「ストリングスホテル名古屋」公式Instagramをタグ付け

「#リストランテマーレブルー」をつけて投稿

③「Ristorante Mare Blu（リストランテ マーレ ブルー）」のお写真&ドレスコード「ブルー」が条件

■当選発表：Instagramのメッセージにてご連絡いたします。

■プレゼント内容：「大人のご褒美パフェ招待券」、「アフタヌーンティー招待券」各1組2名様ずつ

■注意事項：

・お一人様何回でもご応募可能です。アカウントが非公開の場合は対象外となります。

・Instagramのメッセージでご連絡がつかない場合、当選が無効となる場合があります。

