

【ホテル開業10周年記念】

目の前で上がる大迫力の炎！“フルーツマトのフランベ”から始まる至福のひととき
最高級の「あいち牛」や「天使海老」、ぶどう界の王様「シャインマスカット」のデザートを堪能

『五感で楽しむ秋の特別コース』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9月11日（金）～11月11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9月11日（金）～11月11日（水）までの期間限定で「五感で楽しむ秋の特別コース」を販売いたします。

※写真はイメージ



▲ディナーメニュー『琥珀』

おもてなしの一品は、目の前で迫力ある炎で仕上げる北海道産フルーツマトのフランベ。凝縮されたトマトの濃密な甘みと、とろける群馬県産「くちどけ加藤ポーク」生ハムの芳醇な塩気、炙ったカチョカヴァッロの香ばしさが絡み合い、セロリラブの爽やかな香りが全体を品よく引き締めます。前菜には、しっとりとした脂ののったカンパチと贅沢な雲丹の濃厚な旨味に、やさしい出汁を含ませた冬瓜と秋茄子を重ね合わせ、瑞々しく奥深い味わいに仕上げました。

魚料理は、皮目はパリッと香ばしく身はふっくらと焼き上げた糸鰯鯛（イトヨリダイ）と、強い甘みが魅力の天使海老のグリル。華やかな香りのサフランと白ワインソースは、愛知れんこんの甘みとシャキシャキとした食感との相性抜群です。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種の味覚で一口ごとに変化する味わいをご堪能いただけます。

そして締めくくりのデザートは、みずみずしい甘みあるシャインマスカットのタルトに、まろやかなミルクアイスと甘酸っぱいライムのアクセントを添えてさっぱりとした味わいに仕上げました。

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

『五感で楽しむ秋の特別コース』販売概要

■販売期間:2026年9月11日(金)～11月11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 くちどけ加藤ポークの生ハムとカチョカヴァッロ セロリラブサラダ

【前菜】カンパチのマリネと雲丹、冬瓜と秋茄子のアンサンブル

【魚料理】長崎県産 糸縷鯛と天使海老のグリル 愛知れんこんのソテー

サフラン風味の白ワインソース

【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 しらすとかりかり梅の炒め御飯

又は 福井県産 九頭竜舞茸と秋刀魚の炒め御飯 +880円

【デザート】長野県産シャインマスカットのタルトとミルクのアイス ライムのアクセント

【ひととき】珈琲／紅茶



▲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が登場。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5種>

・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ン

・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2種>

・アップルティブリーズ

・カシスブリーズ

※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

<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/>

