

【開業10周年特別プロモーション】

幻想的なキャンドルの灯りが揺らめくリゾートガーデン

夜のアフタヌーンティーと「シャンドン ブリュット」の特別カクテルで乾杯！

推し活や仮装・ドレスアップで最高の一枚を！名古屋で一番フォトジェニックな魔法の夜をシェアしよう！

『ストリングス ハロウィン キャンドルナイト』

■開催日時：2026年10月26日（月）19:00～21:30（受付 18:45～）

■場所：カバナガーデン／1階「ニューヨーククラウンジ」「グラマシースイート」

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。これまでの感謝を込めた特別企画として、秋の夜をドラマチックに彩る一夜限りのプレミアムイベント『ストリングス ハロウィン キャンドルナイト』を、2026年10月26日（月）に開催いたします。
HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_18966/

※写真はイメージ



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、この秋一日限定で、幻想的なキャンドルの灯りが揺らめくハロウィンの舞台へと変わります。水辺の心地よい夜風が吹き抜ける開放的な空間には、オレンジのライトアップや華やかなフотスポットが登場。足を踏み入れた瞬間から、非日常感あふれる幻想的な世界が広がります。特別な夜の幕開けを飾るのは、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本イベント限定のオレンジのカクテル。フレッシュな香りと繊細な泡立ちが、贅沢なひとときを華やかに引き立てます。（※ノンアルコールドリンクもご用意しております。）

本イベントのドレスコードは「オレンジ」もしくは「仮装」。ワンポイントのアクセサリや本格的なドレスアップまで思い思いのスタイルでお越しください。お気に入りのアクリルスタンドや推しのぬいぐるみとの記念撮影もおすすめ。皆様の身にまとう彩りが会場のデコレーションと溶け合い、キャンドルナイトをより一層華やかに輝かせます。

幻想的なカバナガーデンでの時間を楽しんだ後は、館内レストラン「ニューヨーククラウンジ」または「グラマシースイート」へ場所を移し、さらに贅沢な余韻に浸るひとときを。各店舗では、京都の老舗「祇園辻利」の薫り高い抹茶やほうじ茶を使用した「お月見アフタヌーンティー with 祇園辻利」と、世界三大珍味を取り入れた「イブニングハイティー」の2種類からお好みのメニューをお選びいただけます。ホテルならではの洗練された美食と、幻想的な雰囲気包まれる魔法の夜。大切な方とともに、名古屋で一番フォトジェニックな秋の一夜をご堪能ください。

<進行スケジュール>

- ・18:45～19:00 受付を済ませた皆様には、ウェルカムドリンクをご用意しております。
- ・19:00～19:30 当日はスタンディング形式となります。ご自由に撮影をお楽しみください。
※フотスポットは20:30までご利用いただけます。
- ・19:30～21:30 「ニューヨーククラウンジ」または「グラマシースイート」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

「ストリングス ハロウィン キャンドルナイト」概要

※写真はイメージ



▲シャンドン ミモザ
(ノンアルコールへの変更も可)

- 開催日:2026年10月26日(月)19:00~21:30(受付 18:45~)
- 会場:カバナガーデン/1階「ニューヨークラウンジ」「グラマシースイート」
- ドレスコード:魔法の夜を彩る「オレンジ」もしくは「仮装」にてお越しください。
- ※ワンポイントの装飾からドレスアップまで、自由なスタイルでお楽しみください。
- 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 グラス2杯 + お月見アフタヌーンティー with 祇園辻利) 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 グラス2杯 + 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、「ニューヨークラウンジ」もしくは「グラマシースイート」を19:00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・ニューヨークラウンジ窓際確約:お1人様2,174円

・カバナガーデン席確約・グラマシースイート窓際確約:お1人様2,174円

・シャンドン ブリュット:1杯1,305円(イベント特別価格)

・特製トリュフお月見バーガー:2,522円(店内用)

※消費税込・サービス料15%別

※上記窓際確約オプションは、「ニューヨークラウンジ」「グラマシースイート」合わせて限定3組となります。

■電話:052-589-0787

■HP:https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_18966/

■商品概要:

キャンドルの灯りとともに、名古屋で一番フォトジェニックな空間をシェアしよう!

オレンジ色のライトアップとキャンドルナイトの灯りが包み込むカバナガーデンで、オレンジ色のカクテルを片手に、幻想的な写真撮影をお楽しみください。

煌めくキャンドルの余韻をそのままに、秋の特別な夜を締めくくる贅沢な「夜のアフタヌーンティー」

カバナガーデンでウェルカムドリンクと写真撮影を楽しんだ後は、館内の「ニューヨークラウンジ」または「グラマシースイート」へ。京都の老舗「祇園辻利」の薫り高い抹茶やほうじ茶を使用した「お月見アフタヌーンティー with 祇園辻利」や、世界三大珍味を取り入れたお酒と相性抜群の「イブニングハイティー」とともに、五感を満たす至福の夜をお過ごしください。

10月は「シャンドン ブリュット」月間!館内の各レストランにて特別に「シャンドン ブリュット」を販売

10月の期間中は「シャンドン ブリュット」月間として、館内の各レストランにて「シャンドン ブリュット」を1,566円(※消費税込・サービス料15%別)にて販売いたします。開業10周年の感謝を込め、ホテルが贈る華やかな美食と爽やかに弾ける泡が織りなす、この季節ならではの贅沢で優雅なひとときをご堪能ください。

※写真はイメージ



▲グラマシースイート窓際席



▲ニューヨークラウンジ窓際席



▲カバナガーデン

<店舗概要>

【店名】ストリングスホテル 名古屋 1階「ニューヨークラウンジ」

【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/>



<店舗概要>

【店名】ストリングスホテル 名古屋 1階「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)

<ディナー>平日(月~木):17:00~21:00(L.O. 19:30)

金土日祝:17:00~22:00(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/cafe>



＜お月見アフタヌーンティー with 祇園辻利＞

■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。

＜デザート＞

- ・ほうじ茶と和栗のヴェリーヌ
- ・紫芋のマカロン
- ・三宝団子(よもぎと白餡の2色団子)
- ・ほうじ茶のムースとうさぎのマシュマロ
- ・ベイクドチーズのケーキ
- ・抹茶ムース

＜セイボリー＞

- ・かぼちゃのポタージュトリュフのアクセント
- ・国産鶏と3種のきのこのマリネ 胡桃と栗を添えて
- ・サーモンとリコッタチーズのブルスケッタ 和風タプナード添え

＜スコーン&コンディメント＞

- ・スコーン(ミルク/抹茶&ホワイトチョコ)
- ・コンディメント(無花果のジャム)

＜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

※写真はイメージ



▲お月見アフタヌーンティー with 祇園辻利
※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。



▲イブニングハイティー
(ニューヨーククラウンジ)



▲イブニングハイティー
(グラマシースイート)

＜イブニングハイティー＞

■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。

＜スタンド＞

- ・南瓜のムースとコンソメゼリー ローズマリーオイル 海老のマリネを乗せて
- ・国産ポークリエットのクロケットトリュフのディップ
- ・オシエトラキャビアとズワイガニのシトラスマリネ ズッキーニのルー口仕立て
- ・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 カシスのソース
- ・ゴルゴンゾーラクリームの子羊のサブレサンド
- ・デザート2種
- ・季節のフルーツ
- ・タスマニアサーモンとアボカドのミニバーガー

＜別皿料理＞

- ・牛脛肉のトマト煮込み

＜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

シャンドン ブリュットについて

※写真はイメージ

「シャンドン&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。



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か国・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。

