報道関係各位

2026年10月20日
ストリングスホテル 名古屋

＜大聖堂での生演奏コンサート付き＞
世界三大珍味を堪能！聖なる夜を彩る2日間限定フレンチコース

『Premium Christmas Dinner～チャペルコンサート付き～』

■期間：2026年12月24日（木）・12月25日（金）の2日間限定
■販売店舗：ストリングスホテル 名古屋1階「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）。フレンチレストラン1階「グラマシースイート」では、2026年12月24日（木）・25日（金）の2日間限定で『Premium Christmas　Dinner～チャペルコンサート付き～』を販売いたします。

※写真はイメージ





▲左：『Premium Christmas　Dinner～チャペルコンサート付き～』料理／右、上下：チャペルコンサートの様子

本コースは、オシェトラキャビアやオマール海老、ズワイ蟹を贅沢に使用し、カリフラワーのムースとコンソメジュレとともに味わう華やかな冷前菜から始まります。温前菜には、表面を香ばしく焼き上げたフォアグラのポワレに、紅玉のキャラメリゼと安納芋のモンブランを合わせ、コク深い赤ワインソースで仕上げました。お魚料理は、旨味の詰まった鮟鱇を甘みのあるサボイキャベツで包み、バタックペッパーが香る鮟肝のフリットとともに濃厚な魚介スープでお召し上がりいただきます。お口直しのマスカットティーのグラニテでさっぱりとお口をリセットした後は、メインのお肉料理へ。じっくりとローストした松阪牛に、黒トリュフをはじめジロールやポルチーニなど高級西洋茸を贅沢にあわせた最高峰の一皿をご堪能いただけます。

コースの最後を飾るデザートは、聖なる夜をイメージした華やかな「ベリーのタルト」。見た目も可愛らしく、心ときめくクリスマスのひとときを演出いたします。

また、2日間限定のクリスマスディナータイム特別プランとして、ホテルのシンボルである“大聖堂”にて、「チャペルコンサート」を開催いたします。今年のチャペルコンサートは、2名のヴォーカルによる美しいハーモニーに、バイオリン・フルート・トランペットが織りなす生演奏をお届けいたします。普段は立ち入ることのできない幻想的な大聖堂内で、大切な方と記憶に残る特別な時間をお過ごしいただけます。

◆◇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

『Premium Christmas　Dinner～チャペルコンサート付き～』概要

■場所：ストリングスホテル 名古屋1F「グラマシースイート」

■販売日：2026年12月24日（木）・12月25日（金）

■営業時間：2部制
ディナー① 受付17:30／お食事18:00～20:00／チャペルコンサート20:00～20:30
ディナー② 受付19：30／チャペルコンサート20:00～20:30／お食事20:30～22:30

■電話番号：052-589-0787（レストラン代表）

■詳細URL：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_19406/

■料金（消費税込・サービス料15%別）：
・ディナータイム：25,000円～

■メニュー内容：※仕入れ状況によって一部メニュー変更になる場合あり
【前菜①】
オシェトラキャビア、カナダ産オマール海老とズワイ蟹
カリフラワーのムースとコンソメジュレ
～聖夜のカクテル仕立て～

【前菜②】
フォアグラのポワレ
紅玉のキャラメリゼと安納芋のモンブラン
ソース・ポルトルージュ

【魚料理】
鮟鱇のサボイキャベツ包み
パタックペッパー香る鮟肝のフリット添え
魚介のスープを注いで

【お口直し】
マスカットティーのグラニテ

【肉料理】
松阪牛のロースト ジュ・ド・ブフ
西洋茸の饗宴～ジロール・トランペット・ポルチーニ・モリーユ・黒トリュフ～

【デザート】
ベリーのタルト 聖なる夜をイメージして

【ひととき】
珈琲／紅茶

※写真はイメージ



▲店内の窓際席（夜）
キャンドルデコレーション　※1日7席限定
2,609円（消費税込・サービス料15%別）



▲シーズナルドリンク　※アルコール
・ベリーニ
・シャンパン ベリー
・シャンパン カクテル
各種2,800円（消費税込・サービス料15%別）

※写真はイメージ



▲『Premium Christmas　Dinner～チャペルコンサート付き～』コース料理

オプション商品のご紹介

■フラワーギフト（※消費税込）

記念日のお祝いやサプライズにおすすめのフラワーギフトをご用意。

想いのこもったカラフルなお花には、アニバーサリーカードもご用意可能です。

・申し込み期限：予約日の7日前まで　※キャンセル料は7日前より100%頂戴いたします

・お持ち帰り袋：別途330円（税込）頂戴します。

▲写真はイメージ



▲クラシックブーケ　5,000円



▲フラワーバック　5,000円



▲フラワーBOX　10,000円

ディナーおすすめ『ブルックリンコース』概要

■販売日：2026年11月13日（金）～2027年1月11日（月・祝）※12月24日、25日は除く

■詳細URL：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_14460/

■料金（消費税込・サービス料15%別）：
・ディナータイム：平日7,480円～、土日祝8,030円～

■メニュー内容：※仕入れ状況によって一部メニュー変更になる場合あり
・ブルックリンコース
【前菜①】
ズワイ蟹、タスマニアサーモンと鰤政
カリフラワーのムースとコンソメジュレ
カクテル仕立て

【前菜②】
フォアグラのポワレ
紅玉のキャラメリゼと安納芋のモンブラン
ソース・ポルトルージュ

【魚料理】
三重県産 真鯛と天使海老　ブイヤベース仕立て
バタックペッパーの香り

【お口直し】
マスカットティーのグラニテ

【肉料理】
豪州産 仔牛のロースト　ジュ・ド・ヴィアンド
マッシュルームのフリカッセと西洋茸のボルドレース

【デザート】
ベリーのタルト ミルクアイス添え

【ひととき】
珈琲／紅茶

※写真はイメージ







▲『ブルックリンコース』

＜店舗概要＞

【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】※クリスマス期間の営業時間はHPをご確認ください。
＜ランチ＞平日　11:30～15:00（L.O. 14:00）／土日祝　11:00～15:00（L.O. 14:00）
＜ティータイム＞15:00～17:00（L.O. 16:30）
＜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/

