＜報道関係各位＞

2026年10月20日
ストリングスホテル 名古屋

鉄板焼「匠」で味わう、“世界三大珍味・伊勢海老・のどぐろ”などの厳選食材を堪能
2日間限定のクリスマスディナー
『ストリングス クリスマス～月夜～』

■期間：2026年12月24日（木）、25日（金）

■場所：ストリングスホテル 名古屋 1階 鉄板焼「匠」

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、鉄板焼き「匠」では、2026年12月24日（木）、25日（金）の2日間限定で『ストリングス クリスマス～月夜～』を販売いたします。

季節ごとに料理長厳選の食材を鉄板焼きで楽しめる「匠」は、目でも香りでも音でも楽しめる、“五感”を刺激するメニュー構成が特徴。思わず写真や動画を撮りたくなる演出のお食事は記憶に残る1日になること間違いなし。熟練シェフの料理と、サービススタッフの心地よいおもてなしで、クリスマスの特別なひとときを提供いたします。

※写真はイメージ







▲クリスマス限定ディナーコース「月夜」／オーダーケーキ、フラワーギフト（※オプション商品）

2026年12月24日（木）、25日（金）の2日間限定で販売する、クリスマス限定の特別コースは、炎が高く上がる大迫力のフルーツトマトのフランベからコース料理が始まります。冷前菜は、旬の脂がのった、のどぐろの炙りと甘みのあるズワイ蟹にポン酢のジュレを添えて爽やかな味わいに仕上げ、ドライアイスの演出が思わず写真を撮りたくなる一品です。温前菜は、表面をパリッと香ばしく中はとろけるように焼き上げたフォアグラと出汁が染み込んだ聖護院大根が調和し、芳醇に香るトリュフと贅沢なソース・ペリグーが、素材の旨味をより一層引き立てます。魚料理は、甘みと弾力が際立つ活伊勢海老を濃厚な雲丹のソースと野菜のソテーで香ばしく焼き上げた贅沢な一品に仕上げました。メインの肉料理には、黒毛和牛のフィレとサーロインを堪能できる贅沢な食べ比べをご用意。お好みの7種のコンディメントと合わせて一口ごとに変化する味覚をお楽しみいただけます。

コースの締めくくりとなるデザートは、クリスマスのオーナメントに見立てた可愛らしい一皿をご提供。甘酸っぱいベリーのムースやいちごのタルトなど、聖なる夜にふさわしい贅沢な味わいでお食事の最後を華やかに彩ります。

大切な人と過ごす特別なクリスマスの夜に、五感で楽しむ鉄板焼「匠」にて、記憶に残るひとときをお過ごしください。

◆◇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

『ストリングス クリスマス～月夜～』販売概要　※12月24日、25日限定

■場所：1F／鉄板焼「匠」

■クリスマスコース販売期間：2026年12月24日（木）、25日（金）

■営業時間（クリスマス期間）：

・ランチタイム　11:00～15:30　2部制

1部：11:30～13:30／2部：13:30~15:30

・ディナータイム　18:00～22:30　2部制

1部：受付17:30　お食事18:00～20:00／2部：受付20:00　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_19441/

■料金（消費税込・サービス料15%別）：

・ランチ3コース：9,900円／12,100円／15,400円

・ディナー3コース：28,600円／38,500円／58,300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

■メニュー例：＜ディナーメニュー「月夜」38,500円（消費税込・サービス料15%別）＞

【おもてなしの一品】

厳選フルーツトマトのフランベ

群馬県産くちどけ加藤ポークの生ハムのカチョカヴァッロ

アルドノイ　エキストラヴァージン　オリーブオイルと共に

【冷前菜】

のどぐろの炙りとずわい蟹　オシェトラキャビアを添えて

愛知白菜の煮浸しと自家製ぽん酢のジュレ

【温前菜】

フォアグラのポワレ　京都 聖護院大根と牛蒡

ソース・ペリグーとフレッシュトリュフをのせて

【魚料理】

活伊勢海老のグラチネとグリル

雲丹とゆり根　縮みほうれん草のソテー

【肉料理】

黒毛和牛フィレ（50g）とサーロイン（50g）の食べ比べ

旬の焼野菜　七種の味覚で

【御飯】

愛知県産 真鯛の炒め御飯　鯛めしをイメージして

【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















▲クリスマス限定ディナーコース「月夜」

『シーズナルドリンク』のご紹介

期間限定で鉄板焼「匠」に、シーズナルドリンクが登場。
今季のドリンクは、フルーティーで飲みやすくお食事との相性抜群な3種のアルコールを販売いたします。

■販売期間：2026年11月13日（金）～2027年1月11日（月・祝）
■販売料金：2,800円（※消費税込み・サービス料15%別）
・ベリーニ
・シャンパン ベリー
・シャンパン カクテル
※アルコール

※写真はイメージ



特別な1日を華やかに祝うオプション商品

■フラワーギフト（※消費税込）

※写真はイメージ

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。



▲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

■オーダーケーキ（※消費税込・サービス料15%込）

※料金は変動制となります。詳しくはHPをご覧ください



▲ショートケーキ　4,300円～



▲ショコラケーキ　5,600円～

おすすめコース『琥珀』ご紹介　※12月24日、25日は除く

■販売期間：

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

■営業時間：

・ランチタイム：平日11:30～15:00（L.O. 14:00）／土日祝11:00～15:00（L.O. 14:00）

・ディナータイム：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）　※12月24日、31日は営業いたします

■詳細URL：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_14391/

■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～

※写真はイメージ



▲ディナーコース「琥珀」
17,600円（消費税込・サービス料15%別）

＜店舗概要＞

【店名】1階 鉄板焼「匠」

【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）

＜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/

