

【ホテル開業10周年記念】

季節の味覚を贅沢に味わうコース料理のフィナーレに、人気の2大デザートから選ぶ至福のひとつ

「ご褒美パフェ or スイーツスタンドから選べる贅沢フレンチ《乾杯酒付》」
販売

■販売開始：2026年10月～

■販売場所：ストリングスホテル 名古屋 1階「グラマシースイート」

開業10周年を迎えた、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)。

緑豊かなガーデンと水辺を望むフレンチレストラン「グラマシースイート」では、コース料理のフィナーレを彩るデザートを、お好みで特別仕様にアップデートできる贅沢な企画をご用意いたしました。

お選びいただけるのは、開業以来人気を誇る、グラスの中に美しい層を重ねた芸術的な「大人のご褒美パフェ」と、ホテルの象徴である大聖堂モチーフのスタンドに季節のスイーツを揃えた「スイーツスタンド」の2種類。単品でも愛される本格スイーツを、コースの締めくりに少し贅沢にお楽しみいただけます。いずれのコースにも乾杯酒(ノンアルコール対応可)をお付けいたします。

どちらを選ぶか迷う時間も魅力的な、特別感あふれるデザート体験。ご褒美ランチやディナーはもちろん、大切な記念日、ママ会・女子会など華やかなお集まりの席に、ワンランク上の甘くときめく時間をお過ごしください。

※写真はイメージ



《大人のご褒美パフェ》イメージ

ホテル開業時より大人気！

旬の食材を大胆に使用し繊細に盛り付けた華やかな見た目が目を惹くスイーツ



《大聖堂スイーツスタンド》イメージ

開業10周年記念に新登場！

ホテルのシンボル「大聖堂」をイメージした2段スタンドに、季節のスイーツを盛り合わせたグラマシースイート限定のスイーツ

■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

＜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＞平日／土日祝15:00～17:00(L.O.16:30)

＜ディナー＞平日(月～木)17:00～21:00(L.O.19:30)／土日祝17:00～22:00(L.O.20:00)

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



◆◆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

販売概要

■場所: スtringsホテル 名古屋1F「グラマシースイート」

■販売: 2026年10月～

■営業時間:

ランチタイム: 平日 11:30～15:00 / 土日祝 11:00～15:00

ティータイム: 15:00～17:00

ディナータイム: 平日(月～木) 17:00～21:00 / 金土日祝 17:00～22:00

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■HP: https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_18882/

■料金(消費税込・サービス料15%別):

ランチ:

・ご褒美パフェ付 平日4,840円～ / 土日祝5,060円～

・大聖堂スイーツスタンド付 平日5,960円 / 土日祝6,180円～

ディナー:

・ご褒美パフェ付 平日8,690円～ / 土日祝9,240円～

・大聖堂スイーツスタンド付 平日9,810円～ / 土日祝10,360円～

■メニュー例: ※仕入れ状況によって一部メニュー変更になる場合あり ※11月12日までのメニュー例となります。

<ディナーメニュー「ブルックリンコース」>

※ご褒美パフェ付10,560円～ 大聖堂スイーツスタンド付11,680円～ (※消費税込・サービス料15%別) >

【冷前菜】炙り金華鮭と北海道ジャガイモ「インカのめざめ」のプレスティージュ イカ墨とアンチョビのソース

【温前菜①】本ズワイ蟹と白銀百合根のロワイヤル 柚子胡椒のアクセント

【温前菜②】スノーホワイトチェリーバレーの低温調理 ビーツとカシスのソース

【魚料理】北海道産平目のポワレ 利尻おぼろ昆布と共に 梅香る昆布出汁のスープを注いで

【肉料理】北海道産しほろ牛若丸のロースト 秋の実り

～九頭竜舞茸と愛知米～ 有馬山椒のコンディメントと茸の琥珀ソース

【デザート】ご褒美パフェまたは、大聖堂スイーツスタンド



※コース料理イメージ

『大人のご褒美パフェ』は、秋の味覚の和栗と葡萄を組み合わせた贅沢な一杯。上段には濃厚な和栗のモンブランやチュイル、下段には巨峰やレアチーズクリーム、シャンパンジュレを重ねました。カシスソースと葡萄アイスの爽やかな酸味がアクセントとなり、食べ進めるごとに変化する味わいを最後の一口までお楽しみいただけます。



『スイーツスタンド』は、祇園辻利のほうじ茶の深いコクとカシスの甘酸っぱさが調和するヴェリーヌや、満月を見上げるうさぎの後ろ姿が可愛いほうじ茶のムース、秋の訪れを告げる紫芋のマカロンなど、お月見を表現した愛らしいスイーツ4種がスタンドを彩ります。

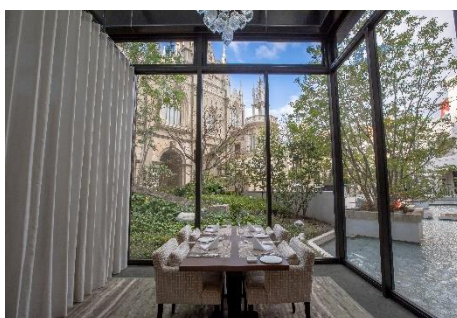


※写真はイメージ

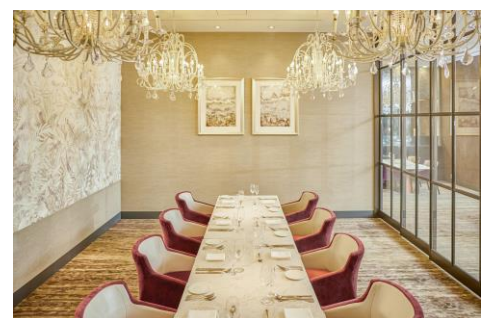
ご利用用途に合わせた個室のご用意



▲大人数でも十分な広い空間



▲大聖堂とお庭の見えるガーデンビュー個室



▲個室