報道関係各位

2026年11月20日
ストリングスホテル 名古屋

【忘新年会や歓送迎会、女子会にもおすすめのスペシャルメニュー】
大聖堂を臨むラグジュアリー空間×ホテルシェフ特製料理
お好みで選べる2種類の料理スタイル＆フリードリンク付き！

『大皿料理orコース料理から選べるパーティープラン』販売

■販売開始：2026年11月20日（金）～通年販売
■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）の1階フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、11月20日（金）より大聖堂を臨む非日常的な空間の中で、シェフ特製の本格料理を味わうパーティープランを販売いたします。ご利用用途やお好みに合わせて選べる2種類の料理スタイル（大皿盛り・コース）でご用意しております。また、メッセージプレートやフラワーブーケなどを添えて、大切な方へのお祝いでの集まりとしてもご利用いただけます。

※写真はイメージ





▲『大皿料理orコース料理から選べるパーティープラン』
左）大皿料理イメージ（スタンダードプラン）、右）コース料理イメージ（ブルックリンコース）

【カジュアルに楽しめる大皿盛りのシェアスタイル】

（※2027年2月28日までのメニュー／季節により内容は異なります。）

お料理は大皿にてご提供いたします。ひときわ目を引くニューヨークの夜景をイメージした“マンハッタンスタンド”には、ズワイガニやサーモンを使用した華やかな前菜3種をご用意（※一部プランは無し）。その他、爽やかなカンパチのマリネやハーブ香る砂肝と茸のアヒージョがテーブルを彩ります。パスタはじっくり煮込み柔らかく仕上げた牛脛肉のプロヴァンス風トマトソース、メインには知多産ブランド豚のしっとり柔らかな肉質と上質な脂身を味わうハッピーポークのローストをご堪能いただけます。

【本格フレンチを味わうコーススタイル】

（※2027年1月11日までのメニュー／季節により内容は異なります。）

お料理は一皿ずつのコースにてご提供いたします。前菜にはズワイ蟹やタスマニアサーモン、鰤政をあしらった華やかなカクテルや紅玉のキャラメリゼと安納芋のモンブランを添えたフォアグラのポワレをご用意。魚料理には、三重県産真鯛と天使海老を風味豊かなブイヤベース仕立てでお楽しみいただけます。メインディッシュには、仔牛のローストにマッシュルームのフリカッセを合わせた贅沢な一皿をご用意。お食事後のデザートには、彩り華やかなベリーのタルトをご堪能いただけます。

◆◇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

『大皿料理orコース料理から選べるパーティープラン』概要　※大皿料理の場合

※写真はイメージ

■販売期間：2026年11月20日（金）～

■提供時間：
※2時間制、ドリンクLO. 30分前
月～木／11:30～21:00（LO.19:00）
金／11:30～22:00（LO.20:00）
土日祝／11:00～22:00（LO.20:00）

■プラン内容：※3日前までの要予約
大皿料理、デザート、ドリンク飲み放題
＋
プラン特典（乾杯用スパークリングワイン　※ノンアルコールへ変更可能）

■料金：（消費税込・サービス料15%別）
※4名様以上からのご予約を承ります
① ライトプラン　お一人様6,957円（料理7品＋デザート2品＋ドリンク飲み放題）
② スタンダードプラン　お一人様8,696円（料理10品＋デザート2品＋ドリンク飲み放題）
③ スペシャルプラン　お一人様10,435円（料理10品＋デザート3品＋ドリンク飲み放題）

■プラン特典
①乾杯用スパークリングワイン1杯（ノンアルコールへの変更可能）
②個室利用料が無料（2時間制）　※7名様以上の場合

■HP：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_19836/

■メニュー内容：（スタンダードプランの場合）
【フード】
※季節ごとにメニュー内容は変更となります。
※フードは、卓盛りのスタイルにてご提供させていただきます。
＜マンハッタンスタンド＞
アペタイザー3種
＜冷製料理＞
彩り野菜のガバナ・ガーデンサラダ／カンパチのマリネ　愛知トマトと甘酢生姜のコンディメント
＜温製料理＞
フィッシュ＆チップス／砂肝と茸のアヒージョ　ハーブの香り／白身魚のボンファム仕立て　ヴェルモット香るクリームソース／
牛脛肉のプロヴァンス風　トマトソースパスタ／愛知県知多　ハッピーポークのロースト　赤ワインソース
＜デザート＞
日替わりデザート2種

【飲み放題ドリンクメニュー】
瓶ビール／赤ワイン／白ワイン／ウイスキー／烏龍茶 ／レモンスカッシュ／さわやか白ぶどう／
オレンジ／ペプシコーラ／ジンジャーエール











▲スタンダードプラン
メニューイメージ





『大皿料理orコース料理から選べるパーティープラン』概要　※コース料理の場合

■販売期間：2026年11月20日（金）～

■提供時間：
※2時間制、ドリンクLO. 30分前
月～木／11:30～21:00（LO.19:00）
金／11:30～22:00（LO.20:00）
土日祝／11:00～22:00（LO.20:00）

■プラン内容：※3日前までの要予約
コース料理、ドリンク飲み放題
＋
プラン特典（乾杯用スパークリングワイン　※ノンアルコールへ変更可能）

■料金：（※消費税込・サービス料15%別）
※4名様以上からのご予約を承ります
・ブロンクスコース　お一人様10,435円（前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート）
・ブルックリンコース お一人様12,174円（冷前菜、温前菜、魚料理、肉料理、デザート）

■プラン特典
①乾杯用スパークリングワイン1杯（ノンアルコールへの変更可能）
②個室料利用料が無料（2時間制）　※7名様以上の場合

■HP：https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_19836/
■メニュー内容：
※季節ごとにメニュー内容は変更となります。
＜フード＞（※ブルックリンコースの場合）
【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】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

＜飲み放題ドリンクメニュー＞
瓶ビール／赤ワイン／白ワイン／ウイスキー／烏龍茶 ／レモンスカッシュ／さわやか白ぶどう／
オレンジ／ペプシコーラ／ジンジャーエール

※写真はイメージ













ご利用いただける個室のご紹介

■個室（※消費税込・サービス料15%別）
・ガーデンビュー個室：6名様以下 2,750円～
・個室：11,000円



▲ガーデンビュー個室



▲個室

お集まりに彩りを添える、オプション商品の紹介

※写真はイメージ

■スペシャルプレート　1,739円（※消費税込・サービス料15%別）

・申し込み期限：予約日の3日前まで

■ナンバーケーキ　1桁3,478円（※消費税込・サービス料15%別）

・申し込み期限：予約日の7日前まで



▲スペシャルプレート



▲ナンバーケーキ

■フラワーギフト　5,000円～（※消費税込）

・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（※消費税込）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

＜店舗概要＞

【店名】フレンチレストラン「グラマシースイート」（1階）

【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）

＜ティータイム＞毎日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/

