



## ホテルメイドの極上カレーで夏を「美しく」「健康」に満喫 「夏を乗り切る“ヘルシーカレー”」「夏を楽しむ“ビューティーカレー”」販売 販売期間：2018年6月1日(金)～8月31日(金) 場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、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 総支配人：伊藤茂浩)。

開放感のある大きな窓から望む大聖堂を眺めながら、ゆったりと寛いでお食事を楽しんでいただけるニューヨークスタイルのダイニング&カフェ「グラマシースイート」。“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトに夏のシーズンにぴったりのホテルメイド極上カレーを2種、2018年6月1日(金)～8月31日(金)の期間限定で販売いたします。栄養豊富な食材をふんだんに使用し、暑い夏を「楽しく・健康に」過ごすための、料理長監修の期間限定カレーをご賞味いただけます。



### 夏を乗り切る“ヘルシーカレー”

■レッドシュリンプカレー ビーツとジンジャーライス  
※ヨーグルトの特製デザート付

見た目も鮮やかなカレーは、抗酸化作用のあるトマトや栄養豊富なビーツや海老をたっぷり使用。冷え防止のジンジャーや、肌を健康に保つ効果のあるとされているカッターチーズを加えることで、更に健康を意識した至極のヘルシーカレーに。

ターメリック風味のホテル自家製アチャール(インドのピクルス)と一緒に召し上がりいただけます。

ホテルメイドの極上カレーは、食べて美味しく、健康に、夏を元気に乗り切る一品です。



### 夏を楽しむ“ビューティーカレー”

■バターチキンカレー スパイシーホワイトエスプーマ  
※ヨーグルトの特製デザート付

美肌効果のある鶏のコラーゲンがたっぷりな一品に仕上げたバターチキンカレー。さらに、栄養豊富な五穀米を使用することで、女性に嬉しいヘルシービューティーカレーに。五穀米はカレー味の白いエスプーマをトッピングした、料理長こだわりのポイント。

ターメリック風味のホテル自家製アチャール(インドのピクルス)と一緒に召し上がりいただけます。

食べて美味しく、美しく、夏を更に楽しむための一品です。



▲グラマシースイート内観

- 提供時間：11:00～22:00(L.O.21:30)
- 提供場所：1F/NYダイニング&カフェ「グラマシースイート」
- 料金：2,200円 ※税金、サービス料(12%)込み

#### ◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◇

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：島田/黒瀬/大矢  
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

#### ◆◇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：石川  
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp