

## 期間限定販売！2種類から選べるホテルメイドのカレー&ご褒美デザートで、猛暑を健康に美しく！ 「女性に嬉しい 極上カレー&デザートタワーセット」販売

販売期間：2018年8月13日(月)～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」

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)。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お楽しみいただけるニューヨークスタイルダイニング&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”をコンセプトにしたホテルメイドの極上カレーを二種類からお選びいただき、ハートデザートタワーがセットになった「女性に嬉しい 極上カレー&デザートタワーセット」を2018年8月13日(月)～8月31日(金)の期間限定で販売いたします。トマトやビーツ、海老などの栄養豊富な食材をふんだんに使用した“ヘルシーカレー”と鶏のコラーゲンがたっぷり入った“ビューティーカレー”の料理長監修二種類のカレーは、どちらも食べてみたくなるこだわりの一品に仕上げました。さらには、パティシエこだわりの季節のデザートタワーも併せてお楽しみください。



### ▲レッドシュリンプカレー ビーツとジンジャーライス

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言われているカッテージ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です。



### ▲バターチキンカレー スパイシーホワイトエスプーマ

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。



### ▲ハートデザートタワー

ホテル専属パティシエが作るこだわりのデザートタワーは、パフェやロールケーキ、マカロンなど季節と日によって変わる充実した内容でご提供。



■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：2,800円 ※税金、サービス料(12%)別

◆◆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@material.pr.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