

「サー ウィンストン ホテル」が2018年12月3日(月)
「サー ウィンストン ホテル 名古屋 by スtrings」へ改名
趣きの異なるホテル内のレストランが装いも新たに
2018年9月22日(土)先行リブランドオープン

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「サー ウィンストン ホテル」は、ホテル屋号の統一化によりブランド力強化を図るため2018年12月3日(月)より、ホテル屋号を変更し、「サー ウィンストン ホテル 名古屋 by スtrings(所在地:愛知県名古屋市中区八事本町100-36)」として新たな歴史を刻みます。

ホテル屋号変更に伴い、施設内のロビー・エントランス、レストラン、宴会場(披露宴会場)、客室を順次改装し、今後は、統一ブランドの下、なお一層お客様の心に残り続ける最高のおもてなしと、感動を体験できる空間を提供してまいります。

2018年9月22日(土)には、ホテル内のレストランが先行リブランドオープン。

下記のように店舗名を改め、コンセプト、営業形態、装いも新たにあらゆるシーンで愉しんでいただける空間とサービスをご用意いたします。

■ホテルHP: <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/>

現店舗名	新店舗名	コンセプト
W Café	オールデイ・ラウンジ STRINGS LOUNGE (ストリングス ラウンジ)	ラグジュアリー感とエレガントさを併せ持つ上質な癒し空間のロビーラウンジ。非日常を演出するエレガントなシャンデリアなどの装飾品と、ゆったりとしたソファ一席で、「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、アフタヌーンティーや軽食をお楽しみいただけます。
リストランテ マンジャーレ	ブッフェレストラン Scara Terrace	ガーデンテラス付きの明るい光が差し込む爽やかな店内では、朝食と、ランチ付きデザートブッフェをご提供。中京エリアの中でも人気の高い、楽しくて美味しいデザートブッフェは、毎シーズン異なるテーマで、お越し頂いたお客様がデイリーでお楽しみいただけます。
YAGOTO-TEI	鉄板焼 TAKUMI	「ヘルシー(健康)」「ビューティー(美しさ)」「フレッシュ(新鮮さ)」をもとに、オーブオイルで調理する、「できたて」「たのしい」「おいしい」を感じられる、新感覚のヘルシー鉄板焼。 インターコンチネンタル東京ベイの「匠」をルーツとし、中京エリアでは、ストリングスホテル名古屋「匠」の姉妹店としてオープン。



◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストン ホテル 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◆◆

サー ウィンストン ホテル 広報担当: 岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

<レストラン店舗概要>

多彩なジャンルの、オールデイ・ラウンジ、ブッフェレストラン、鉄板焼のレストランをご用意。「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、ご家族で、ご友人と、自分へのご褒美に、大切な記念日に、ビジネスに…あらゆるシーンで楽しんでいただける上質空間・感動空間で五感に響くおもてなしとお料理でお迎えいたします。

オールデイ・ラウンジ「STRINGS LOUNGE(ストリングス ラウンジ)」

ラグジュアリー感とエレガントさを併せ持つ上質な癒し空間のロビーラウンジ。非日常を演出するエレガントなシャンデリアなどの装飾品と、ゆったりとしたソファ席で、「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、アフタヌーンティーや軽食をお楽しみいただけます。



※イメージ画像

【店名】オールデイ・ラウンジ「STRINGS LOUNGE(ストリングス ラウンジ)」

【営業時間】9:30~22:00(フードL.O 21:00/ドリンクL.O 21:30)

【席数】70席

【定休日】無休

【電話番号】052-861-7901

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-lounge.html>

【メニュー】11月11日(日)までは、秋の訪れを感じながら「食べて美しくなる！」がテーマのビューティースイーツがふんだんに詰まった『**メープル&ハニー アフタヌーンティー**』を販売。更に、ビューティーパイ包みスープと、お酒との相性抜群の三大珍味のオードブル盛り合わせ、グラスシャンパン付きの『**プレミアムハイティー**』が登場します。

■『**メープル&ハニー アフタヌーンティー**』

「和栗のヴルーテ フランス産 栗の花 はちみつ添え」に始まり、疲労回復効果が高いと言われているはちみつを使用したボンボン・ショコラやカップケーキなど、“メープル”と“はちみつ”づくしのビューティーアフタヌーンティーをご用意。

販売期間: ~11月11日(日) / 料金: 3,300円(税金・サービス料別)

■『**プレミアムハイティー**』

シーズンでテーマが変化する3段ティースタンドに、グラスシャンパン、季節のビューティーパイ包みスープ、お酒との相性も良い三大珍味のオードブル盛り合わせを楽しんでいただけるプレミアムハイティーが登場します。

販売期間: 9月22日(日)~11月11日(日) / 料金: 3,700円(税金・サービス料別)

<ファーストドリンク>グラスシャンパン

<スープ>秋南瓜のパイ包みスープ 白トリュフオイル風味

<オードブル盛り合わせ>

自家製スモークサーモンキューブのキャビア添え/パストラミサンド

トリュフ・蟹・湯葉のクロケット/フォアグラのブリュレ

<ティースタンド>

上段 ケイク・キャラメルミエル/ムース・フォレ・ノワール/ぶどうのヒアルロン酸ジュレ

中段 ガトー・マカロン・フィグ/ムース・エラブル/メープルレーズンサンド/ボンボンBar

※ボンボン・ショコラ4種(愛知県渥美半島のはちみつ・抹茶・アールグレイ・柚子)/パート・ド・フリユイ(洋梨・ザクロ)の中から2品

下段 季節野菜のケイク・サレ/キッシュ/アボカドとシュリンプのコーン/エクレール・サレ

<季節の焼き立てスコーン><オリジナルクロテッドクリーム/コンフィチュール><薪焼きメープルシロップ>

<ドリンク>

コーヒー・紅茶など約20種類の中からおかわり自由

* お飲み物はフランスの老舗紅茶ブランド「マリアージュフレール」や「おちゃらか」のフレーバーティー、挽きたてのコーヒーなど



buffet restaurant「Scara Terrace(スカラ テラス)」

ガーデンテラス付きの明るい光が差し込む爽やかな店内では、朝食とランチ付きデザートbuffetをご提供。楽しく美味しいデザートbuffetは毎シーズン異なるテーマで展開し、ホテル内でも随一の人気デザートコンテンツです。



※イメージ画像

【店名】buffet restaurant「Scara Terrace(スカラ テラス)」

【営業時間】

朝食 7:00~10:00(L.O 9:30)

ランチ付きデザートbuffet 11:30~13:00(90分制)/12:00~13:30(90分制)

デザートbuffet 14:00~15:30(90分制)/16:00~17:30(90分制)

【席数】70席

【定休日】水曜日

【電話番号】052-861-7874

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-terrace.html>

【メニュー】秋の味覚を楽しめるハロウィンスイーツや、“オズの魔法使い”のストーリーを題材にしたスイーツなどが勢揃いした『ハロウィン・マルシェデザートbuffet～オズの魔法使いより～』を販売。秋の始まりを感じさせる「ハロウィン・マルシェ」に始まり、かぼちゃ・さつまいも・栗などをふんだんに使ったスイーツや「オズの魔法使い」モチーフのスイーツなどをご用意。また、9月25日からはランチ付きデザートbuffetも販売開始いたします。

ランチ付きデザートbuffetメニュー内容:

■Food

【ファースト・ディッシュ】秋南瓜のパイ包みスープ 白トリュフオイル風味 ※お席にて提供

【前菜】グリーン・ガーデンサラダ／イタリアン・タブレ サラダ／2種のドレッシング(キャロット・ハニードレッシング ピンク・シザードレッシング)／3種コールドハム盛り合わせ／-198℃フローズン・ポップコーン／南瓜とソーセージのオープン・サンド

【温製】レッド・ポテト・フライ／ライスコロケ ライスペーパーフライ／ジャガイモのニョッキ フンギ風

■DESSERT BUFFET

<秋のマルシェ>タルト オポワール(洋梨)／パンクキンチーズケーキ／ショコラオランジュ／アメリカンクッキー

ザクロジュレ／かぼちゃプリン／アップルパイ／カシスパウンドケーキ

<モンブラン食べ比べ>さつまいもモンブラン／イタリア産マロン／和栗モンブラン／かぼちゃモンブラン

<オズの魔法使いをイメージしたスイーツ>ライオンのムース／エメラルドゼリー／ブリキのブラックシュー

かかしの焼き芋シフォン／ドロシーの赤い靴／虹色のブラックマフィンなど25種類以上

<カスタマイズスイーツ ワッフルバー>

お好きなトッピングでオリジナルのワッフル作り!

■Drink コーヒー、紅茶、各種ジュースなどをご用意しています

料金:3,800円(消費税・サービス料込み) ※デザートbuffetのみの料金:3,200円(消費税・サービス料込み)



鉄板焼き「TAKUMI」

「ヘルシー(健康)」「ビューティー(美しさ)」「フレッシュ(新鮮さ)」をもとに、オリーブオイルで調理する、「できたて」「たのしい」「おいしい」を感じられる、新感覚のヘルシー鉄板焼。

インターコンチネンタル東京ベイの「匠」をルーツとし、中京エリアでは、ストリングスホテル名古屋「匠」の姉妹店としてオープン。



【店名】鉄板焼き「TAKUMI」

【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O 14:00) / ディナー17:00~22:00(L.O 21:00)

【席数】34席(個室2室)

【定休日】火曜日

【電話番号】052-861-7874

【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>

【メニュー】飛騨牛と岐阜の郷土料理を愉しむ料理長特選～秋の味覚～コース

シェフのおもてなし オレンジ香る トマトのフランベ

旬の鮮魚を使った冷たい前菜(月替り)

・更紗サーモンのマリネ 秋の訪れ(9月)

・新秋刀魚の炙り 秋を感じて(10月)

・戻り鰹の燻製 秋(11月)

岐阜の郷土料理を八事亭風にアレンジ(月替わり)

・鮮魚の五平餅、八事亭スタイル 焼き味噌仕立て(9月)

・奥美濃古地鶏と松茸のけいちゃん風 カルタファタ(10月)

・鮮魚の朴葉味噌仕立て(11月)

時季の焼き野菜

料理長厳選黒毛和牛 飛騨牛ヒレとローズの食べ比べ

飛騨高山のお米 銀の胫の炊き立て御飯

orガーリックライス

orカリカリ梅としらすと大葉の炒めご飯

赤出汁・香の物

季節のデザート

珈琲

料金: 15,000円(消費税・サービス料別)

