



THE STRINGS HOTEL.  
YAGOTO NAGOYA

2019年 8月20日  
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

## “STRINGS BEAUTY Labo” ～いくつになっても魅力的な女性に。女磨きを応援します。～

体と心も清く美しく！名古屋にしながら伊勢神宮のお膝元の食材、文化を体感できる

『真珠ジュエリーワークショップ付きイタリアンランチ』

『真珠ジュエリーワークショップ付きアフタヌーンティー』

日時：2019年9月28日(土)・29日(日) 場所：ストリングスホテル 八事 NAGOYA 1階レストラン

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 八事 NAGOYA (所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では2019年9月28日(土)、29日(日)の2日間限定で伊勢志摩フェア「真珠ジュエリーワークショップ付きイタリアンランチ」と「真珠ジュエリーワークショップ付きアフタヌーンティー」を販売いたします。

真珠のジュエリーワークショップは講師の方を現地からお招きし、自分だけの「オリジナル真珠ジュエリー制作」を行います。その後、三重県・伊勢志摩地方の食材や名産品をふんだんに取り入れた特別イタリアンコース、または、真珠をテーマにしたオリジナルデザートや秋の味覚や和の要素も取り入れたスイーツが勢揃いしたアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。伊勢志摩の美味しい食材と昔から伝わる真珠の文化を名古屋にしながら楽しめる、大人の女性に嬉しいプランです。



▲イメージ画像

◆株式会社ベストブライダルが運営する「サー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングス」は、「ストリングスホテル 八事 NAGOYA」に名称変更いたしました。今までと変わらず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。

◆“STRINGS BEAUTY Labo”とは、女性が一番美しくありたいという想いを、“STRINGS BEAUTY Labo”という形で【美】を追求し、年間を通して様々な企画を提案。お料理から立ち振る舞い、健康も含めて様々な形の【美】をお届けいたします。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 八事 NAGOYA PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向  
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 八事 NAGOYA 広報担当：清水/石川  
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

## “STRINGS BEAUTY Labo”

### 『真珠ジュエリーワークショップ付きイタリアンランチ』『真珠ジュエリーワークショップ付きアフタヌーンティー』概要

■日程:2019年9月28日(土)・29日(日)

■時間:第1部 ワークショップ 11:00~12:20 特別イタリアンコース 12:30~14:00 ※20名様限定  
第2部 ワークショップ 14:00~15:20 アフタヌーンティー 15:30~17:00 ※20名様限定

■場所:「ストリングスラウンジ」※特別イタリアンコースのみ「TAKUMIイタリアン」にてご提供

■料金:5,000円 ※税金・サービス料12%込

■メニュー:

#### 【特別イタリアンコース】

- ・アフეტターミスト(イタリア風冷製お肉料理)~グリーンアスパラガスと真珠に見立てたフレッシュフルーツのインサラータ
- ・三重県産 グリーン・ベジタブル、ナッツ、フレッシュ・バジルたっぷりのジェノバ風スパゲティ
- ・本日の鮮魚を使って一皿に 三重県松阪市「深緑茶房」の伊勢茶エッセンスと共に
- ・伊勢真珠パウダーを使った さっぱり塩ミルクアイス
- ・パン&カフェ

■お問い合わせ先:052-861-7874

■HP:[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/pearl\\_workshop\\_italian](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/pearl_workshop_italian)

#### 【アフタヌーンティー】

【ファーストディッシュ】トリュフ香るパンプキンポターージュ

【限定デザート】伊勢真珠パウダーを使った秋のクリームソーダ/パールキャラメルケイク/貝殻マカロン

【デザートプレート】ショートケーキ/洋梨のムスリーヌ/ぶどうのタルト/プティモンブラン/ 選べるボンボンショコラ(~日本茶、パレドール、パッション、トリュフ、マロンノワゼット~ 5種の中から2種類をお選びいただけます)

【セイボリープレート】さつまいもと黒ごまのケイクサレ/彩り野菜のキッシュ/パストラミとじゃがいものエクレア・サレ/スモークサーモンとクリームチーズ /リンゴのオープンサンド

【別皿】パンプキンスコーン/発酵バターフィナンシェ/プレーンスコーン/

オリジナルクロテッドクリーム/メープルシロップ /三重県産マイヤーレモンのマーマレード

【ドリンク】コーヒー、紅茶(マリアージュフレール)など20種類の中からおかわり自由

■お問い合わせ先:052-861-7874

■HP:[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant\\_plan/pearl\\_workshop\\_at](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant_plan/pearl_workshop_at)



#### 真珠のワークショップ:立神真珠養殖漁業協同組合

立神真珠養殖漁業協同組合は、真円真珠養殖発祥の地である三重県南部英虞湾(あごわん)の奥部 立神浦にて昭和38年に地元の真珠養殖にたずさわる有志により、漁業協同組合を設立。平成26年8月1日に間崎真珠養殖漁業協同組合を吸収合併。真珠養殖は、アコヤ貝の稚貝から3年の月日をかけ美しい真珠に作り上げていきます。厳しい自然環境をアコヤ貝と共に乗り越え、母貝に愛情をそそいで育てる人と貝との協同作業です。“養殖人が真心込めた珠”を自信と責任をもって世に送り出したいと思ひます。



#### <店舗概要>

【店名】 TAKUMI イタリアン  
【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)  
【定休日】 水曜  
【電話番号】 052-861-7874  
【HP】[https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi\\_i.html](https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/takumi_i.html)



【店名】 オールデイ・ラウンジ「ストリングス ラウンジ」  
【営業時間】 7:00~21:00(フードL.O 20:00/ドリンクL.O 20:30)  
【定休日】 無休  
【電話番号】 052-861-7874  
【HP】<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant/lounge.html>

