



実は農業県！地元“愛知県”の魅力を再発見！buffet、鉄板焼、イタリアン、フレンチで味わう旬の幸

『日本のど真ん中 愛知県フェア』開催

期間：2020年3月16日(月)～5月31日(日)

場所：ストリングスホテル 名古屋「シェフズライブキッチン」・「匠」・「グラマシスイート」・「ジリオン」

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 名古屋(所在地：愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。2020年3月16日(月)～5月31日(日)まで、buffetレストラン「シェフズライブキッチン」、鉄板焼「匠」、イタリアンレストラン「ジリオン」、フレンチレストラン「グラマシスイート」のホテル内4店舗にて、『日本のど真ん中 愛知県フェア』を開催いたします。



▲イメージ画像

愛知県は一年を通じて比較的温暖な気候と、豊かな水資源に恵まれた農業に適した県。豊かな水を利用した大規模な農業用水が開発され、平野部をはじめ水不足に悩まされていた半島へも水を導いたことで愛知県農業は飛躍的な発展を遂げたとされており、自動車等の工業が盛んなイメージですが、現在では全国でも有数な農業産出額を誇る農業県となっています。ストリングスホテル 名古屋では、豊富な農林水産物に恵まれた地元愛知県の魅力を更に多くの方に知っていただくべく、各レストランのシェフ達が“buffet・鉄板焼・イタリアン・フレンチ”と様々なアレンジいたしました。彩り豊かに仕上げられた一皿一皿は、食感や食材の組み合わせ、温度までシェフの創意工夫が詰まっております。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 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 名古屋 広報担当：石川/清水
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

buffetレストラン『シェフズ ライブ キッチン』概要

■場所: 2F/buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

■営業時間(定休日:無し):

朝食buffet (6:30~10:00 / 最終入店9:30)

ランチbuffet (11:00~14:30 / 最終入店13:00)

ディナーbuffet (17:30~22:00 / 最終入店21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■詳細URL: <http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/>

Chef's Live Kitchen



■料金:	大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)		大人	子供(6~12才)	幼児(3~5才)	
朝食	¥3,200	¥1,800	¥ 800					
ランチ	平日 ¥3,900	¥2,550	¥1,000	土日祝	¥4,400	¥2,850	¥1,000	
ディナー	平日 ¥5,500	¥3,100	¥1,200	土日祝	¥6,000	¥3,300	¥1,200	※消費税・サービス料(12%)込

■主な愛知県食材メニュー(一部抜粋):

鰻のパイ包みスープ ひつまぶし仕立て 実山椒の香り / 愛知県産トマトと春日井ノパルのカプレーゼ / 旬魚の竜田揚げ 名古屋コーチン卵のタルタルソース / 愛知県産の春キャベツと厚揚げの回鍋肉 / 愛知県産の大葉と中国醤油の中華風きしめん



鉄板焼『匠』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■営業時間(定休日:木曜日):

ランチタイム 11:30~15:00(L.O.14:00)

ディナータイム17:30~22:00(L.O.21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■料金: ランチ6,800円/ディナー15,000円

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>

TAKUMI

匠

TEPPAN-YAKI



■主な愛知県食材メニュー(一部抜粋):

愛知県産の鮮魚のソテー ソラマメのスープと春野菜をそえて 桜の花のアクセント / 厳選黒毛和牛のフィレ・愛知県産黒毛和牛ロースとの食べ比べ / 桜エビとタケノコの炒めご飯 / 八丁味噌赤出汁と香の物



イタリアンレストラン『ジリオン』概要

■場所: 1F ファンイタリアン「ジリオン」

■営業時間(定休日:不定休):

ランチタイム 11:00~15:00(L.O.14:00)

ディナータイム 17:30~22:00(L.O.21:00)

■電話番号: 052-589-0787

■料金: ランチ3,000円~/ディナー5,000円~

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/zillion/>

■主な愛知県食材メニュー(一部抜粋):

鯛の桜塩マリナート ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスのインサラータ 西尾抹茶のアクセント / タリアッテレ 牛ホホと岡崎名産八丁味噌のラグー 黒七味の香り / クレーマカタラーナ 章姫のコンポート 知多ウイスキーの香り

zillion
Italian Dining



フレンチレストラン『グラマシースイート』概要

■場所: ダイニング & カフェ「グラマシースイート」

■営業時間(定休日:無し):

ランチタイム 11:00~15:00(L.O.14:00)

ディナータイム 17:30~22:00(L.O.20:30)

■電話番号: 052-589-0787

■料金: ランチ2,800円~/ディナー6,000円~

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>

■主な愛知県食材メニュー(一部抜粋):

ずわい蟹のクロケット 知多フレッシュハーブと共に / 桜鯛と春筍のおこわ 実山椒のアクセント 愛知県産新玉葱のナーージュ仕立て / 愛知県産“あきひめ”のデグリネゾン 濃縮ミルクアイスと共に

GRAMERCY
SUITE

