



THE STRINGS HOTEL.  
NAGOYA

2020年10月1日  
ストリングスホテル 名古屋

報道関係各位

お客様に感謝の想いを込めて・・・ストリングスホテル 名古屋開業5周年を記念し、初のおせちをテイクアウト販売！

## 「出来立ておせち“感謝のコンツェルト”」販売

予約期間：2020年10月5日（月）～2020年12月18日（金）

販売数：限定50個 ※完全予約制

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：）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）は、2021年1月21日に開業5周年を迎えるにあたり、弦楽器を由来とする“ストリングス”ホテルの名前に掛け、和食と洋食の協奏（コンツェルト）をコンセプトとした出来立てのおせち料理「感謝のコンツェルト」を販売いたします。

▼イメージ画像



ストリングスホテル 名古屋初のおせちは、ホテル開業から5年間、多くのお客様の“幸せ”に携わってきた料理長たちの想いを、レストラン・ウエディング・パーティーで提供してきた想いのこもった料理を使用することで表現いたしました。品数は、2021年に掛けて和洋合わせて21種類のお料理を盛り付けし、シェフズ ライブ キッチンで好評だった“彩り海鮮ちらし寿司”とニューヨークラウンジで好評の“パティシエ特製紅白マカロン”合わせて23種類をお楽しみいただけます。

◆◇本企画詳細・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



# 「出来立ておせち“感謝のコンツェルト”」概要

- 商品名: 出来立ておせち“感謝のコンツェルト”
- 容量目安: 大人2名様分(重箱寸法: 5寸3段)
- 予約期間: 2020年10月5日(月)～2020年12月18日(金)
- 販売個数: 50個 ※完全予約制
- 販売価格: 20,000円(消費税別)
- ※現金またはPayPayでのお支払いのみ(クレジットカード決済不可)
- ※風呂敷、お持ち帰り用紙袋が付いております
- 受渡し場所: ホテル1階ロビークローク(当日は受渡し専用特設スペースを設置させていただきます)
- 受渡し日程: 2021年1月1日(木祝)
- 受渡し時間: 8:30～10:30
- お問い合わせ: 052-589-0561
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/9221.html>

## ■メニュー:

### 《壱の段(和風おせち)》

黒豆/田作り/栗きんとん/数の子おぼろ昆布和え/カステラ卵/鯛の昆布締めロール/祝い海老艶煮/紅白かまぼこ/蝦夷鮑のやわらか煮/サーモンマリネ 大根巻き フレンチキャビア/蓮根と人参の筑前煮/蛸の西京味噌漬け

### 《弐の段(洋風おせち)》

パテドカンパーニュとイベリコサラミ・チヨリソー/ローストビーフ/オマール海老とキャビア/牛タンパイ包み/オリーブコンフィ/2種類の人参ラペ/蟹と里芋のトリュフクロケット/彩り野菜のグレック/ブリの照り焼き パルサミコとカラスミ仕立て

### 《参の段》

彩り海鮮ちらし寿司

### 《小菓子》

紅白マカロン



▲壱の段(和風おせち) イメージ



▲弐の段(洋風おせち) イメージ



▲参の段(彩り海鮮ちらし寿司) イメージ



▲小菓子(紅白マカロン) イメージ



▲料理長による繊細なお料理(壱の段)



▲料理長による繊細なお料理(弐の段)



▲新年にふさわしい見た目華やかな風呂敷が付いております



▲ホテル料理長による手作りおせちは  
ごたわりが満載



▲料理長より皆様へ  
お手紙を添えさせていただきます