



“韓国スタミナ料理”や“麺料理”など、身体も心も『食』に癒される！
『STRINGS“癒”レストランフェア』開催

期間：2020年11月11日（水）～2021年1月14日（木）

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」

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11月11日（水）～2021年1月14日（木）まで、シェフズライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」、鉄板焼「匠」、フレンチレストラン「グラマシスイート」のホテル内3店舗にて、『STRINGS“癒”レストランフェア』を開催いたします。※現在店舗休業中のイタリアンレストラン「ジリオン」の特製パスタを、「グラマシスイート」にて提供いたします。

※新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業日縮小・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式HP（<https://www.strings-hotel.jp/nagoya/>）をご確認ください。



▲シェフズライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」イメージ



▲鉄板焼「匠」イメージ



▲フレンチレストラン「グラマシスイート」イメージ



▲イタリアンレストラン「ジリオン」パスタイメージ

今回のレストランフェアは、「食から癒しを感じていただきたい」という料理長の想いから、心と身体を癒す『STRINGS“癒”レストランフェア』を開催。ライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」では、“韓国スタミナ料理”をテーマに、サムギョプサルやクッパなどの韓国料理を、ホテル流にアレンジ。鉄板焼レストラン「匠」では、“麺”をテーマに、身体の中から健康になれる料理をご用意。フレンチレストラン「グラマシスイート」では、“美容”をテーマに、愛知県産のハーブやエディブルフラワーを使用した、目にも美味しい華やかなコースに仕立てました。現在店舗休業中のイタリアンレストラン「ジリオン」の特製パスタは、“オーガニック”をテーマに、「グラマシスイート」にてお召し上がりいただけます。

◆◆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/清水/岩田

TEL:052-589-0561 / Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

シェフズライブレストラン『シェフズ ライブ キッチン』概要

■場所: 2F/シェフズライブレストラン「シェフズ ライブ キッチン」

Chef's Live Kitchen



■企画: 癒×韓国スタミナフェア

■営業時間(定休日:無 ※2020年11月11日(水)～フルタイム営業再開):

- ・モーニングタイム (6:30～10:00 / 最終入店9:30)
- ・ランチタイム (11:00～14:30 / 最終入店13:00)
- ・ディナータイム (17:30～22:00 / 最終入店21:00)

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/9383.html>

■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・サービス料込

■メニュー:

《APPETIZER ZONE》

寒鯖の炙り 紅しぐれ大根とディル風味のマスカルポーネソース/三河鶏とキヌア カラフル海藻ビーズのビビンサラダ/ヴィシソワーズのブランマンジェ 生ハムジュレと黒粒胡椒の香り/本日のテリーヌ レッドキャベツとタスマニアマスタードと共に/韓国オムクと冬野菜のODEN仕立て

《FISH&SOUP ZONE》

白身魚のバプール“清蒸魚”仕立て 愛知県産エディブルフラワーと共に/ノルウェーサーモンのフリット 今市蕪のクーリ 柚子の香り/海老とチャンジャのタルティーヌ/トッポギと冬茸のチゲ パイ包みスープ レモンオイルと共に/名古屋コーチン団子と生姜のビューティースープ タッカンマリ仕立て

《MEAT&POTATO ZONE》

若鶏のヤンニョムチキン/安納芋のフランベ グランマニエの香り/白トリュフ風味のマッシュポテト/馬鈴薯のカムジャジョリム/厚切り豚肉のサムギョブサル(ランチタイムのみ)/穀物旨味牛のローストビーフ(ディナータイムのみ)

《GOHAN ZONE》

とろとろ牛スジと名古屋コーチン卵のクッパ/自家製肉味噌の温麺/キムチとモツツアレラチーズのチヂミ/地場野菜の揚げたて天婦羅 藻塩と共に/キムパ CLKスタイル(ランチタイムのみ)/鮮魚の握り寿司(ディナータイムのみ)

《SWEETS ZONE(“ローマの休日”イタリアンスイーツ)》

ティラミス/パンナコッタ/リコッタチーズタルトレット/ピーチティーゼリー/ラズベリーローズムース/ヘーゼルナッツブラウニー/ショートケーキ/焼き菓子/アマレナチェリーパイ/オリーブオイルのパウンドケーキ

《Waku!Waku!Time》

①わくわくウェルカムドリンク ②三河鶏とコチュジャン 愛知県産大葉の生春巻き スモーク仕立て ③牛バラ肉のカルビおこわ 五香粉の香り せいろ蒸し ④カラフルメレンゲと液体窒素 ⑤クレーン・ブリュレ



鉄板焼『匠』概要

■場所: 1F/鉄板焼「匠」

■企画: 癒×麴フェア

■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17:30~21:00(L.O.20:00)

■電話番号: 052-589-0787

■料金: 17,000円~ ※消費税・サービス料別

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/takumi/9374.html>

■メニュー(一例): 匠特製アミューズ トマトのフランベ/匠冷製オードブル/塩麴でマリネした鮮魚のグリル 棒葉味噌オマール海老のグリル 京芋と焼き葱の香り/本日の焼き野菜/北海道産和牛ロースと厳選和牛フィレの食べ比べ(ロース50g・フィレ40g)/カニと生姜の炒めご飯/赤出汁と香の物/パティシエ特製 デザート/コーヒー又は紅茶

TAKUMI

匠

TEPPAN-YAKI



フレンチレストラン『GRAMERCY SUITE』概要

■場所: 1F/NYスタイル フレンチレストラン「GRAMERCY SUITE」

■企画: 癒×美容(ハーブ&エディブルフラワー)フェア

■営業時間(定休日:無):

・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~ ※消費税・サービス料別

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/9366.html>

■メニュー(一例): ずわい蟹と今市蕪のコンポーゼ ペルノ風味 愛知県産食用菊とカリフラワーのフォンダン/薔薇香るオマール海老のショーフロウ キャビアとレッドビーツのアクセント/真鯛のコンフィ 昆布と檸檬のナージュ 知多ME農園ミックスハーブとチアシード/フグとセージの竹炭パン粉焼き 愛知県産白菜のエチュベ イベリコ豚生ハムとノイリー酒香るヴァンプソース/国産牛頬肉のカルボナーダ 愛知クラフトジンの香り パースニップのピューレとアマランサスを添えて/山田錦甘酒と生姜のブランマンジェ/ジャスミン香る国産フレッシュ苺のタルト仕立て フランボワーズのソース

GRAMERCY
SUITE



※現在店舗休業中のイタリアンレストラン「ジリオン」の pasta を、「GRAMERCY SUITE」にて提供(以下、右画像)

■“癒×オーガニック”3種の pasta (2,500円 消費税・サービス料別):

- ①甲烏賊と愛知県産エディブルフラワーのアーリオ・オーリオ カラスミと今市蕪のインサラータ
- ②国産牛頬肉のラグーと自家製サルシッチャのポロネーゼ 有機ブラウンマッシュルームと一緒に
- ③雲丹と山口農園の有機小松菜のタリアテッレ 魚介のブロードとピスタチオの香り(別途追加500円)

■詳細URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/9394.html>

