

275年の歴史を誇る陶磁器ブランド「ビレロイ&ボッホ」の食器を使用した、プロポーズディナー！  
「SPIM Flower&Decoration」による、記憶に残る圧巻のテーブル装飾が施された極上のプロポーズを名古屋で

## 『プレミアム ディナーdeプロポーズプラン』販売開始

■販売開始日:2023年3月1日(水)  
■場所:ストリングスホテル 名古屋「GRAMAシースイート」

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)。2023年3月1日(水)～、フレンチレストラン「GRAMAシースイート」にて、『プレミアム ディナーdeプロポーズプラン』を販売開始いたします。

※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/nagoya/>をご確認ください。

※写真はイメージ



プロポーズにふさわしいスポットとして、2022年に「恋人の聖地サテライト」に認定され、多くのプロポーズを成功に導いてきたストリングスホテル 名古屋。※恋人の聖地プロジェクト(運営: NPO 法人地域活性化支援センター)は「少子化対策と地域の活性化への貢献」をテーマとした「観光地域の広域連携」を目的としています。「非婚化・未婚化の進行」を少子化問題のひとつとして捉え、若い世代へ向けて発信しています。今回は新たに、275年の歴史を誇る陶磁器ブランド「ビレロイ&ボッホ」、お花を使用した空間装飾を手掛ける「SPIM Flower&Decoration」とのコラボレーションプランを販売。非日常溢れる装飾がされた空間で、ホテルシェフ特製のディナーを、極上の食器でお召し上がりいただけます。また、「ビレロイ&ボッホ」のトレイスタンドを使用し、指輪をスイーツに見立てたサプライズ感のあるプロポーズを実施いただけます。“人とは違った特別感あるプロポーズがしたい”方におすすめです。

◆◆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

# 『プレミアム ディナーdeプロポーズプラン』販売概要

■商品名: プレミア ディナーdeプロポーズプラン

※1日4組様限定

■場所: 1F/「グラマシースイート」

■販売開始日: 2023年3月1日(水)

■ディナー営業時間: 17:30~22:00(L.O.20:30)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

■電話番号: 052-589-0787(レストラン代表)

■料金: 50,000円(消費税込・サービス料15%込)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/13676.html>

■プラン内容:

①ホテルシェフ特製アニバーサリーディナー(2名様分)※食器・グラスはすべて「ビレロイ&ボッホ」ブランド

②ホテルパティシエ特製プロポーズケーキ(2名様分)

③アニバーサリーフォト(1カット紙台紙でお渡し)

④半個室でのお食事確約

⑤「SPIM」コラボレーションで最高級の空間演出

⑥指輪をスイーツに見立て「ビレロイ&ボッホ」トレイスタンドにのせてサプライズ演出

⑦「ビレロイ&ボッホ」の公式オンラインで使用可能なクーポンのプレゼント(新生活で、また、引出物や内祝いにもお使いいただける割引特典)

■アニバーサリーディナーメニュー: ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる場合がございます。

<アミューズ>~海と大地のオマージュ~三種のアミューズブッシュ

<冷前菜>オマール海老とフロマージュブランのショーフロワ キャビアを添えて 愛知県産エディブルフラワーのコンディメント

<温前菜>国産牛頬肉と林檎のコンポジション カシス風味の赤ワインソース

<スープ>鮑とあわび茸のポローバン ブルギニオンバターの香り ポルチーニ茸のダブルコンソメと共に

<お魚料理>平目のポーピエット 小松菜のクーリ ヴェルモットのヴァンブランソース

<お肉料理>国産牛フィレ肉と旬菜のガルニチュール 黒胡椒香るソースポワブラード

<アバン>アーモンドのブラン・マンジェ エルダーフラワーとローズマリーのグラニテ

<デザート>プロポーズケーキ

<小菓子>焼き菓子各種

<食後>コーヒー/紅茶



▲「ビレロイ&ボッホ」食器イメージ

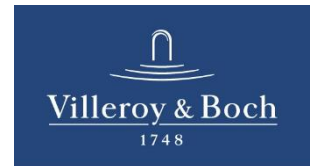


▲コース内料理イメージ

## <ビレロイ&ボッホ>

ビレロイ&ボッホは、1748年ドイツ人のフランソワ・ボッホによりヨーロッパのロレーヌ公国で創業いたしました。その後、マリア・テレジアの庇護のもと、「王室御用達」として規模を拡大。1836年にフランスのビレロイ家と統合し、ビレロイ&ボッホ社が設立されました。2023年に生誕275周年を迎えるほどの歴史を誇りながらも、伝統に甘んじることなく、型にとらわれない自由な発想で常に時代をリードするダイニング&ライフスタイル・ブランドです。ドイツの優れたテクノロジーとフランスの繊細なデザインセンスを融合して生み出されてきたホームウェアは、皆さまのご家庭での食卓のみならず、世界各国の高級ホテルやレストランでもご採用いただいております。今ではヨーロッパで最も歴史ある陶磁器ブランドのひとつとして、日々の暮らしをプレミアムに彩り続けています。

■公式オンラインショップ: <https://villeroy-boch.co.jp/>



275 YEARS Creating Homes

## <SPIM Flower&Decoration>

【文化を創る】記念日にいつも花が隣にある日常 そのシーンを創ることで非日常を演出。人々の記憶に残る装飾を提供する、花業界・ウェディング業界への社会貢献になると信じて。

SPIM Flower&Decoration S: Sophistication(洗練) Smart(しゃれている)・Scene(情景を造る) P: Pioneer(開拓者) Professional(熟練者)・Passion(情熱) I: Imagination(想像力)・Impression(感動)・Ideal(理想的) M: Movement(トレンド)・Memory(記憶)・Modern(現代的) 時代が求めている事を理解して、想像力豊かに現代的要素を加えて求められているシーンを提供する。洗練され、お洒落でトレンドを盛り込んだデザインを提供し、熱い気持ちでプロの技術を提供する。そしてゲストの記憶に焼きつく感動的な装飾を提案して、常に理想を求め新たな市場を開拓し続ける集団となる。

■ベスト・アニバーサリーHP: <https://www.best-anniversary.co.jp/>



## <ホテル概要>

■所在地: 〒453-0872 愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7

■電話番号: 052-589-0577(ホテル代表)

■客室数: 126部屋(全7種類のルームタイプをご用意)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>

