

特製ローストビーフやスイーツ、スパークリングワインが楽しめる! 夜風が心地よい夏のテラスで、"自分へのご褒美"を満喫

「~Reward myself~ ご褒美 Night Terrace by NEW YORK LOUNGE」 夏季限定開催

■開催日:2023年7月16日(日)~2023年8月27日(日)※特定日開催 ■場所:ストリングスホテル 名古屋

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、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)にて、2023年7月16日(日)~8月27日(日)の特定日に、『~Reward myself~ご褒美 Night Terrace by NEW YORK LOUNGE』を開催いたします。

※写直はイメージ









毎年恒例、ストリングスホテル 名古屋の夏の夜イベント。今回は、アフタヌーンティーが大人気の「NEW YORK LOUNGE」がおくる、特別な"ご褒美"イベントに。会場はテラス席があるホテル内バンケットを使用し、シェフ特製のコース仕立ての料理、生ビールやスパークリングワインなどのドリンク各種をお楽しみいただけます。

料理は、好きなだけ乗せられる"ラスパドゥーラチーズ"のサラダから始まり、冷えやすい夏の身体を温める"牛筋と冬瓜、生姜"を使用したスープ、"夏野菜やしらす、ベーコン"を使用したアヒージョと自家製のフォカッチャ(食べ放題)をお召し上がりいただけます。そして、メインのお肉は特製の"ローストビーフ"。トリュフ風味のマッシュポテトと黒胡椒のソースが絶妙にマッチし、ローストビーフのおかわりも自由。味変ができるように、わさびや竹炭ソルトなど、5種類の薬味をラインナップしました。また、組様限定のテラス席は、華麗に輝く大聖堂を臨むことができる、夜風が心地よい空間に。さらに、「暑いのが苦手」という方向けに、室内席もご用意。煌びやかな装飾がされたホテル自慢のバンケットで優雅なひとときをお過ごしいただけます。ドリンクプランには、アルコールドリンク飲み放題と、ノンアルコールドリンク飲み放題を含む4種をご用意しているので、お酒が苦手な方でもお楽しみいただけます。食後のお飲み物として、フランスの老舗紅茶"マリアージュ・フレール"もご用意しておりますので、いつも頑張っている自分にあげたい、とっておきの"ご褒美"ナイトを存分にご堪能ください。

開催概要

【イベント名】~Reward myself~ ご褒美 Night Terrace by NEW YORK LOUNGE

【開催期間】2023年7月16日(日)~2023年8月27日(日)

【開催会場】3階「ルーフトップガーデン」

【開催日】

- -7月:16日(日)/17日(月祝)/22日(土)/23日(日)/28日(金)/30日(日)
- ・8月:4日(金)/5日(土)/11日(金祝)/12日(土)/13日(日)/18日(金)/19日(土)/20日(日)/25日(金)/27日(日)
- ※8月12日(土)のみ1階「シャトーシャンパーニュ」にて開催

【開催時間】18:00~21:00(うち2時間制 18:00~20:00/18:30~20:30/19:00~21:00)

- ※<u>ドリンクL.O.15分前</u>
- ※8月5日(土)は19:00~21:00のみ開催

【料金(席(ホールorテラス)とドリンクプランの組み合わせ)】 ※いずれも消費税・サービス料15%込

- ・席(料理内容は統一):ホール席 5,200円/テラス席 5,500円
- ・ドリンク①: ノンアルコール飲み放題プラン 1.000円
- ・ドリンク②: アルコール飲み放題プラン 1,700円
- ・ドリンク③:スパークリングワイン飲み放題プラン 1,700円
- ・ドリンク④: スペシャルプラン(アルコールとスパークリングワイン飲み放題) 2,200円
- ・オプション:アフタヌーンティープラン +3,500円 通常のデザートを、アフタヌーンティーにアップグレード
- ※小学生以下:3,000円(お子様プレート提供)/0~2歳(食事の要らないお子様):無料
- ※予約必須/キャンセル料は2日前より100%
- ※雨天の場合、ホール席でのご案内
- ※団体(30名様以上)利用は、お一人様+500円にて会場貸し切り可能(キャンセル料:14日前30%、7日前50%、前日80%、当日100%)/ 電話にて要問い合わせ

[HP]https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/party/banquet/15429.html

【電話番号】052-589-0561(イベント代表) ※平日9:30~18:00

【料理メニュー内容】 ※仕入れ状況により、食材やデザインが一部変更となる可能性あり

- ①様々なスーパーフードとロメインレタスのサラダ 玉ねぎのラヴィゴットとオレンジリコッタのムース ラスパドゥーラチーズをのせて
- ②牛筋と冬瓜、リゾーニを入れた生姜風味のスープ パイ包みにして
- ③自家製フォカッチャベーコンとしらす、夏野菜のアヒージョを添えて ※フォカッチャは食べ放題
- ④ストリングスオリジナルローストビーフ トリュフ風味のじゃがいものピュレ 黒胡椒のソース・ポワブラードで
- ⑤おかわりローストビーフ(わさび、しば漬けコンディメント、ポン酢ジュレ、竹炭ソルト、オレンジポワブラードソース)
- ⑥5つのご褒美デザート

【ドリンクメニュー内容】※仕入れ状況により、一部変更となる可能性あり

- ・ノンアルコール飲み放題プラン: ウーロン茶/オレンジジュース/アップルジュース/ジンジャーエール/日替わりモクテル5種/マリアージュフレール(紅茶)/コーヒー
- ・アルコール飲み放題プラン : 生ビール/赤ワイン/白ワイン/オレンジワイン/カクテル5種/ハイボール/ノンアルコールドリンク各種
- ・スパークリングワイン飲み放題プラン:マシア・パレラ カヴァ ブリュット/ノンアルコールドリンク各種
- ・スペシャルプラン:マシア・パレラ カヴァ ブリュット/生ビール/赤ワイン/白ワイン/オレンジワイン/カクテル5種/ハイボール/ノンアルコールドリンク各種

※写真はイメージ

マリアージュ・フレール

1660年頃、ルイ14世の下、貿易に従事したマリアージュ家のニコラス・マリアージュと、ピエール・マリアージュの兄弟が築き上げたフランス貿易は、マリアージュ家が代々香辛料や茶類の貿易に関わりました。そして、1854年にアンリ・マリアージュ、エドワール・マリアージュ兄弟がフランス最初の茶類輸入業者「マリアージュ・フレール社」をパリに設立。現在もパリのお店には500種類以上のお茶があり、特にフレーバーティーの「マルコポーロ」が有名。

















