

<報道関係各位>

和名は“秋桜”！ピンクやホワイト、ブラウンなど、色彩豊かなコスモスカラーが美しい！  
“秋を感じる”技巧を凝らしたフレンチコース登場

## 『アーティスティックフレンチ～Cosmos～』期間限定販売

■販売期間：2023年9月1日(金)～2023年10月31日(火)

■場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

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)。

2023年9月1日(金)～2023年10月31日(火)まで、フレンチレストラン「グラマシースイート」にて、『アーティスティックフレンチ～Cosmos～』を期間限定販売いたします。「季節ならではの美味しいものを」をコンセプトとし、今回は静岡県下田産の“金目鯛”や秋の味覚“栗”など、秋に美味しい食材を中心に使用。また、チョコレートコスモスをイメージし、デザートには甘みと苦みのバランスが絶妙な自家製ショコラを使用したスフレに、葡萄の酸味が効いたチュイルを添えた一品に。

ピンクやホワイト、ブラウンなどのコスモスカラーを中心に、色彩豊かな全7皿構成の本コースは、様々な食感と風味、香りをお楽しみいただけます。

※写真はイメージ



### <店舗概要>

【店名】「グラマシースイート」(1F)

【営業時間】

・月～木曜日：11:30～21:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)

・金曜日：11:30～22:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

・土日曜日(祝日含む)：11:00～22:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

※最新の営業時間はHPをご確認ください。

【電話番号】052-589-0787

【HP】<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



◆◇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



# 販売概要

■場所: 1F「グラマシースイート」/ストリングスホテル 名古屋

■販売期間: 2023年9月1日(金)～2023年10月31日(火)

■営業時間:

・月～木曜日: 11:30～21:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー19:30/アラカルト19:30)

・金曜日: 11:30～22:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

・土日曜日(祝日含む): 11:00～22:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー20:00/アラカルト20:00)

※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(消費税込・サービス料15%別):

・平日: ランチ3,630円～/ディナー 7,480円～

・土日祝日: ランチ3,850円～/ディナー8,030円～

■HP: <https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/16171.html>

■ディナーメニュー例(リッチモンドコース): ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる可能性あり

【アミューズ】

紅はるかとりんごのチュロス 生ハムを巻いて

【前菜】

下田産金目鯛と真鯛のマリネ グレープフルーツビーのムースリーヌとピンクバルサミコのアクセント

【スープ】

栗とマスカルポーネチーズのポタージュ 栗のクルトンと一緒に

【魚料理】

太刀魚のカダイフ巻き ズワイ蟹のムースをつめて 白ワインのソース

【肉料理】

岩手鴨胸肉のロースト ソース・エイグルドゥー アンディーブのブレゼと大黒しめじ

※牛フィレ肉に変更(+1,320円 消費税込・サービス料15%別)も可能

【アバン】

アーモンドブランマンジェとクランベリーソース

【デザート】

スフレッシュコラとミルクのグラス 赤葡萄のチュイルを添えて

※季節の大人のご褒美に変更(+990円 消費税込・サービス料15%別)も可能

①大人のご褒美パフェ～Shine Muscat～: 2023年9月1日(金)～10月15日(日)

②大人のご褒美パフェ～Halloween Grape～: 2023年10月16日(月)～10月31日(火)



▲夜の店内 イメージ



▲個室の利用も可能(カーテン仕切り)



▲同時期に販売されている2種の大人のご褒美パフェ イメージ

※写真はイメージ



## <料理長/岩下 健介(いわした けんすけ)>

熊本県出身。専門分野はフレンチ。

大学に在籍中、一人暮らしの中で料理をすることに楽しさを感じ、進む道を料理人へシフトチェンジ。専門学校卒業後は、ベストブライダルの関西施設にて、バンケット(婚礼・一般宴会)料理を担当。以後、名古屋に異動し、八事(鉄板焼レストラン、バンケット)、丸の内、名古屋港、と各施設の料理長を歴任し、現在に至る。

また、和食・フレンチ・イタリアンと様々な料理ジャンルを扱うことができる。

「“more cold more hot”をモットーに、料理を一番美味しい状態で食べていただけるよう、“繊細な温度管理と盛り付け”にこだわっています。」



## <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-group.jp/nagoya/>

