

今年は大晦日も販売！和食も洋食も楽しめる、作りたてが自慢の限定100個の絶品おせち！
～ホテル内各レストランペアチケットの“お年玉”がもらえるチャンスも～

「できたておせち～迎福のコンツェルト～」販売

■予約期間:2023年8月24日(木)～12月26日(火)

■受取場所:ストリングスホテル 名古屋 特設ブース

■受渡日時:2023年12月31日(日)13:00～19:00/2024年1月1日(月祝)8:00～17:00

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)では、“作りたて”が自慢の「できたておせち～迎福のコンツェルト～」を販売いたします。また、初の試みとして、“大晦日の方が家族が揃いやすい、大晦日の夕食代わりにしたい”方に向け、大晦日にも作りたて新鮮なおせちが楽しめるよう、「できたて大晦日おせち～迎福のコンツェルト～(25,000円)」も同時販売いたします。

※画像はイメージ



“できたて”おせちを販売して4年目となる今回は、弦楽器を由来とする“ストリングスホテル”の名より、伝統食材を詰め込み家族で迎える大晦日や新年を華やかに演出する【和おせち】と、洗練された西洋料理を中心とした見た目も鮮やかな【洋おせち】の協奏(コンツェルト)がテーマ。また、随所にホテル内レストランの料理長がそれぞれ監修した特別メニューも取り入れた内容に。

三段仕立てで構成され、壱の段は伝統おせちの黒豆や栗きんとん、数の子のほか、鉄板焼「匠」より“蝦夷鮑のやわらか煮”をオンメニューした【和おせち】に。弐の段はオマール海老やトリュフの香りを纏わせた鶏肉のガランティーヌ、ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」の名物料理“ローストビーフ”を含む色鮮やかな【洋おせち】に。フレンチレストラン「グラマシースイート」のシェフが監修した、繊細な味付けと色彩豊かな洋食をお楽しみいただけます。参の段、“海鮮モザイクちらし寿司”には、雲丹や鮪、ズワイ蟹などの食材を使用。スイーツは、アフタヌーンティーが人気の「ニューヨーククラウンジ」より、パティシエ特製の“紅白マカロン”をご用意。また、ヴェリーヌやオペラ、ムースなど、アフタヌーンティーで人気のスイーツ10種類がセットになった“ストリングス アフタヌーンティーボックス”もオプションでご注文いただけます。(+3,000円 消費税込)

そして、ホテルから日頃の感謝を込めて、“お年玉”プレゼントを実施。購入後のアンケートに回答いただいた方の中から抽選で、鉄板焼「匠」、フレンチレストラン「グラマシースイート」、ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」のランチペアお食事券を各1名様にプレゼントいたします。ストリングスホテル 名古屋自慢の、限定100個のできたておせちを存分にお楽しみください。

◆◇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

販売概要

【商品名】できたて大晦日おせち～迎福のコンツェルト～／できたておせち～迎福のコンツェルト～

【販売数】100個 ※無くなり次第終了

【予約期間】2023年8月24日(木)～12月26日(火)

【料金】25,000円 ※消費税込／お持ち帰り用袋付

【受取場所】ストリングスホテル 名古屋 特設ブース

【受取日時】

①「できたて大晦日おせち～迎福のコンツェルト～」:2023年12月31日(日)13:00～19:00

②「できたておせち～迎福のコンツェルト～」:2024年1月1日(月祝)8:00～17:00

※食品衛生上の観点から、必ず当日中にお召し上がりください

【HP】<https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/16556.html>

【お問い合わせ／電話での予約】052-589-0561

【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

■巻の段(和おせち／計10種):

黒豆／栗きんとん／数の子 土佐和え／蟹真丈／鯛の西京焼き／祝い海老艶煮／牛蒡の含め煮／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／蛸と刻みワサビ和え

■貳の段(洋おせち／計8種):

パテドカンパーニュ／ローストビーフ／オマール海老とキャビア／牛肉のカルボナーダ スティックロール／生ハムとモッツアレラ／鶏肉のガ
ランティーヌトリュフの香り／牛タンのパストラミ／鴨のオレンジ蜂蜜焼き

■参の段:

海鮮モザイクちらし寿司(海老・鰻白焼き・漬け鮓・雲丹・いくら・ズワイ蟹・玉子と唐墨・鶏そぼろ)

■スイーツ:

紅白マカロン

【オプション商品】

■ストリングス アフタヌーンティーボックス(3,000円 消費税込)

メニュー内容:キウイ&ヨーグルトヴェリーヌ／コーヒーオペラ／苺のショートケーキ／ブルーベリーカスタードケーキ／ケーキ・オ・フリユイ／
マンゴー&パッションムース／モンブラン／オレンジマカロン／Wチーズケーキ／ガレット・ブルトンヌ



▲ひとつひとつ丁寧に手作り



<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/>

