

<報道関係各位>

**ホリデーシーズンを満喫  
レッドカラーを中心に、色彩豊かで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～Poinsettia～』期間限定販売

■販売期間:2023年11月1日(水)～2023年12月30日(土)まで ※クリスマス期間を除く

■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11月1日(水)～2023年12月30日(土)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～Poinsettia～』を期間限定販売いたします。(12月22日(金)～25日(月)のクリスマス期間は、クリスマス限定コースを販売)

「季節ならではの美味しいものを」をコンセプトとし、今回は脂がのった上品な味わいの甘鯛や、トリュフを散りばめた和牛ランプ肉のロティなど、ウィンターシーズンならではの一皿をラインナップ。

「クリスマスフラワー」と呼ばれるポインセチアをイメージした色彩豊かな本コースは、食材を活かした繊細な味とテクスチャーの、絶妙なハーモニー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・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・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・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11月1日(水)~2023年12月30日(土)まで  
※2023年12月22日(金)~25日(月)を除く
- 営業時間:
  - ・月~木曜日:11:30~21:00(L.O.:ランチ14:00/ディナー・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・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・アラカルト20:00)
- ※最新の営業時間はHPをご確認ください。



▲夜の店内 イメージ

- 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5,060円~/ディナー8,030円~/

- HP:<https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/16953.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】

ブラックキャビアとマグロのタルタル パートブリックのタルトにのせて

### 【前菜】

三河鶏とレッドカラントのショーフロア カリフラワーとラディッシュのサラダと共に

### 【スープ】

車海老のラビオリ風 生ハムのコンソメスープ

### 【魚料理】

甘鯛の松笠焼きとインカの目覚めのコンフィ ブールブランソース 大葉オイルのアクセント

### 【口直し】

タイムのパンナコッタとライムのグラニテ

### 【肉料理】

和牛ランプ肉のロティ エストファード仕立て トリュフを散りばめて

※牛フィレ肉に変更(+990円 消費税込・サービス料15%別)も可能

### 【デザート】

フランボワーズのデクリネゾン ポインセチアをイメージして

※「大人のご褒美パフェ～White Christmas～」に変更(+990円 消費税込・サービス料15%別)も可能



▲忘年会利用にもおすすめ  
個室の利用も可能(カーテン仕切り)



▲大人のご褒美パフェ～White Christmas～  
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>

