



THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

報道関係者各位

GRAMERCY
SUITE

2018年2月2日

株式会社ツカダ・グローバルホールディング

～五感で感じる、豊富な食材で『春』を表現～

『彩の春 ネオフレンチディナー』販売

販売期間：2018年3月1日(木)～5月31日(木)

場所：ストリングスホテル 名古屋 「GRAMAシースイート」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する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 総支配人：伊藤茂浩)。

開放感のある大きな窓から望む大聖堂を眺めながら、ゆったりと寛いでお食事を楽しんで頂けるニューヨークスタイルのダイニング&カフェ「GRAMAシースイート」。日中は自然光あふれ、夜はムーディな雰囲気。"ヘルシー・ビューティー・フレッシュ"をコンセプトに、厳選した春の食材をふんだんに使用した、五感で楽しんで頂ける『彩の春 ネオフレンチディナー』を2018年3月1日(木)～5月31日(木)に販売致します。

フレンチを基盤にした全7品のフルコースで、“健康”や“美”を意識し、特に女性に嬉しいメニュー構成に仕上げています。オリジナリティを追求しながらも、見た目に新しく、様々な旬の食材を、驚きの組み合わせで調理することでコースの中で何度もお楽しみ頂ける、“見て”“香って”“味わって”ストリングスホテル 名古屋の「春」を、アーティスティックな料理と共に存分にご堪能下さい。



統括料理長 竹島 剛/GO TAKESHIMA

「横浜ロイヤルパークホテル」や、都内レストランでフレンチの修行を積み、ベストブライダルが運営する、関東エリアの結婚式場を中心に、長年料理長として携わる。2016年1月より、ストリングスホテル 名古屋のオープンと共に、統括料理長に就任。“シェフズ ライブ キッチン”や“GRAMAシースイート”を中心に、ストリングスホテル 名古屋にお越しいただく、全てのお客様に喜んで頂けるお料理を創作。どのスタッフでも、新しいことにチャレンジできる雰囲気作りを大切に、過去にとらわれる事なく、常に新しい料理を発信できるよう、お客様が何度ご来店頂いても新鮮な気分を味わえるように心がけています！

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：石川・岩田・岩崎

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

～五感で感じる、豊富な食材で『春』を表現～
「彩の春 ネオフレンチディナー」概要

■販売期間:2018年3月1日(木)～5月31日(木)

■提供時間:17:30～20:30

■場所:1F/NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」

■料金: 6,800円

※税金、サービス料(12%)込み

■全7品メニュー内容: ※時期により料理メニュー内容は変更になる場合がございます

【ファーストディッシュ】

雪下人参のスープ 木苺のエスプーマ デュカの香り

【前菜】

ビーツをまとった桜鯛の昆布エイジング 山菜と共に

【前菜】

サーモンと新じゃがのインスタントスモーク
カマンベール風味のクリームを添えて

【魚介料理】

鱈のミキューイ しらすと生姜のコンディメント 春芹と玉葱のフリット

【肉料理】

牛タンのグリル 檸檬とエストラゴンの香り
スペルト小麦とトリュフのリゾット

【アヴァン】

山田錦甘酒のグラマシースタイル

【デザート】

高知県産 黄柚子のクリーム ライチのアクセント

【アップグレードメニュー】追加料金でコースのメインディッシュをアップグレード出来ます。

[+¥500] 牛ロースのロースト 竹炭パン粉 山椒香るマデラソース



▲【アヴァン・デザート】山田錦甘酒のグラマシースタイル
!かわいいピンク色の綿菓子もシェフお手製!



【店舗概要】

【店名】 1F/NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」

【営業時間】11:00～22:00(L.O.21:30)

ランチタイム 11:00～15:00(L.O.14:00)

ディナータイム 17:30～22:00(L.O.20:30)

【電話番号】052-589-0787

【HP】<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>

