

グラマシースイートがお届けする、“トリュフ”を贅沢に使用したシェフこだわりのコース

『トリュフづくしの贅沢ランチ/ディナー』販売

販売期間：2018年9月1日(土)～11月11日(日) 場所：ストリングスホテル 名古屋「グラマシースイート」

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)。

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お楽しみいただける“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”がコンセプトのニューヨークスタイルダイニング&カフェ「グラマシースイート」。

2018年9月1日(土)～11月11日(日)の期間限定で、香り高い“トリュフ”を前菜からデザートまでコース全皿にあしらった「トリュフづくしの贅沢ランチ/ディナー」を販売いたします。



▲“トリュフづくし”コースイメージ

黒トリュフに加え、希少性の高い白トリュフとフォアグラを使用した前菜など、全皿にトリュフをあしらった贅沢なコースをご提供。また、愛知県特産“三河鶏”や東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)で採れた野菜を使用し、一皿一皿彩り鮮やかに仕上げた見た目もシェフのこだわり。グラマシースイートだからこそ味わえる、期間限定のコースを存分にお楽しみください。

〈店舗概要〉

- 場所：ストリングスホテル 名古屋内 1F/NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」
- 営業時間：
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
- 定休日：無し
- HP：<http://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/index.html>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◆◇

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：島田/黒瀬/大矢
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇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
TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『トリュフづくしの贅沢ランチ/ディナー』概要

■販売期間:2018年9月1日(土)~11月11日(日)

■提供時間:

ランチ 11:00~15:00(L.O.14:00) ※土日祝日は二部制 ①11:00~13:00 ②13:30~15:30

ディナー 17:30~22:00(L.O.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:

ランチ 6,000円

ディナー 10,000円

※税金、サービス料(12%)別

■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

【ランチ】

[アミューズ]

トリュフと湯葉のクロケット アラ クレーム

[ファーストディッシュ]

黒毛和牛すね肉とトリュフのパイ包みスープ

[前菜]

フォアグラのテリーヌ 白トリュフの香り 蕪のムースとキャベツの菜園仕立て

[+1,000円]フォアグラと鰻、トリュフのインスタントスモーク プラムと秋茄子のコンポート

[魚介料理]

海老とビーツ、ブラックキヌアのトリュフリゾット

[肉料理]

三河鶏とトリュフのスロークック ポーチドエッグを添えて

[+2,000円]大雪姫牛の竹炭パン粉ロースト 地場野菜のガルニチュール フレッシュトリュフと共に

[デザート]

グラマシースイート・モンブラン 白トリュフのアロマ タイペリーのアクセント

[+700円]大人のご褒美パフェ~トリュフ香る和栗とカシス~

コーヒー

【ディナー】

[アミューズ]

トリュフと湯葉のクロケット アラ クレーム

[ファーストディッシュ]

黒毛和牛すね肉とトリュフのパイ包みスープ

[前菜]

フォアグラと鰻、トリュフのインスタントスモーク プラムと秋茄子のコンポート

[魚介料理]

フグの低温コンフィ 白トリュフ風味 牛蒡と赤ワインのリゾットと共に

[肉料理]

大雪姫牛の竹炭パン粉ロースト 地場野菜のガルニチュール フレッシュトリュフと共に

[デザート]

グラマシースイート・モンブラン 白トリュフのアロマ タイペリーのアクセント

[+700円]大人のご褒美パフェ~トリュフ香る和栗とカシス~

コーヒー



▲黒毛和牛とトリュフを使用したファーストディッシュはパイ包みのスープスタイル



▲フォアグラ、鰻、トリュフのマリアージュが楽しめる前菜



▲トリュフを使用した贅沢なモンブラン



▲素材にこだわったシェフ特製のソースを絡めた肉料理は至極の一品

【その他にも！グラマシースイートがお届けする期間限定2種のコース】

①『東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)の食材を楽しむ秋のネオフレンチディナー』概要

愛知県知多産の野菜をふんだんに取り入れたファーストディッシュのパイスープは、うまみ成分のひとつ“グルタミン酸”が豊富な昆布・煮干・トマト・白菜・葱を使用した至極の一品。その他にも数々の東海三県(愛知県・岐阜県・三重県)の味覚と旬の食材“サーモン”や“栗”を取り入れた、季節感溢れる色彩豊かなお料理が揃う「秋のネオフレンチディナー」をお楽しみください。

■販売期間: 2018年9月1日(土)～11月11日(日)

■提供時間: 17:30～22:00(L.O.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%)別

■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]

東海野菜と5種のグルタミン酸のヘルシーポットパイスープ

[前菜1]

サーモンのミキュイと岐阜野菜のクロッカ 秋の大地をイメージして

[前菜2]

フォアグラと鰻 秋茄子のインスタントスモーク シェリービネガーのエーグルドゥース

[魚介料理]

三重県産秋刀魚の低温コンフィ 自家製リエットと酢橘のフォーム

[肉料理]

骨付き仔羊すね肉の煮込み 牛蒡のキャラメリゼ 黒にんにくの香りと共に

[アヴァン]

ひとくちタルトポワール

[デザート]

グラマシースイート・モンブラン 白トリュフのアロマ タイベリーのアクセント

コーヒー



②『平日限定！ハートデザートタワー付 プチセレブ女子会プランAutumn ver.』概要

「様々な味わいを少しずつ」をテーマにしたデザートタワーもお楽しみいただける人気の『プチセレブ女子会プラン』のオータムバージョンが登場。“女性に嬉しい”を詰め込んだお料理やデザート、ドリンクの数々が揃ったシェフ特製コースを、大聖堂を臨む特別な空間でゆったりとお楽しみください。

■販売期間: 2018年9月1日(土)～11月11日(日)

■場所: 1F/NYダイニング & カフェ「グラマシースイート」

■料金: ランチ 4,800円 / デイナー 6,000円

シャンパンフリーフロー プラス2,800円(90分制) ※全て税金、サービス料(12%)込み

■対象人数: 1名様～40名様 ※貸切可(30名様で部分貸切)

■「プチセレブ女子会プラン」ランチメニュー内容:

※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]

東海野菜と5種のグルタミン酸のヘルシーポットパイスープ

[サラダ]

馬鈴薯とフロマージュブランのイエローボール 愛知県産黄菊とターメリックのアクセント

[メイン] ※下記よりお一人様一品お選びください

・三重県産秋刀魚の低温コンフィ 自家製リエットと酢橘のフォーム

・三河鶏のベニエ グリーンマスタードソース 青海苔の香るグリーンアシェット

・ポークフィレのホワイヨ仕立て ポムドフィヌと知多農園のハーブと共に

[デザート]

オータムアフタヌーンティー ハートスタンド

[ドリンク]

「おちゃらか」季節のフレーバーパーティー

(桃/青紫蘇/チョコミント/はちみつグレープなど ※季節でフレーバーが変更します)

またはコーヒーまたは紅茶の中からお選びいただけます

※ディナータイムでもご利用いただける『プチセレブ女子会プラン』メニューをご用意しております

