

信州の食材をふんだんに使用したこだわりのフレンチ料理！

『ネオフレンチ ランチ & ディナー～信州の幸～』販売

販売期間：2019年9月2日(月)～11月10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」

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)。

開放感ある店内が特徴のニューヨークスタイルのダイニング&カフェ「グラマシースイート」。2019年9月2日(月)～11月10日(日)の期間限定で信州地方(長野県)の旬の食材を厳選した『ネオフレンチ ランチ & ディナー～信州の幸～』を販売いたします。イタリアン・フレンチ・ブッフェと、ホテル内各レストランを監修した経験を持つ料理長が手がける一皿は、味や食感はもちろんのこと写真映えも抜群。グラマシースイートで、秋の味覚を楽しむ至極のフレンチを存分にご堪能ください。



“標高が高く変化に富んだ地形、豊富な日照と昼夜の寒暖差”が育んだ信州地方の幸をふんだんに用いたフレンチコース。“黒七味”や“信州キャベツ”、“クルマ味噌”などの食材だけではなく、極力砂糖を使用せず“信州林檎”や“ナガノパープル(葡萄)”などの果物も使用することで、素材本来の味を活かした味付けを意識いたしました。

〈店舗概要〉

- 場所： 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： 無休
- HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



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

「ネオフレンチ ディナー～信州の幸～」概要

■販売期間:2019年9月2日(月)～11月10日(日)

■提供時間:ディナータイム 17:30～22:00(L.O.20:30)

■料金:ブロンクス 6,000円 / ブルックリン 7,800円 ※税金、サービス料(12%)別

■ブルックリン 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
【アミューズ】

黒毛和牛すね肉と市田柿のクロケット グリーンマスタードソース

【前菜】

紅あずまのポタージュ 黒胡麻のチュロスとカマンベールのエスプーマ

【前菜】

フォアグラコンフィと信州林檎のコンポーゼ パンデピスのクランブル プチセロリの香り

【魚料理】

タスマニアサーモンのミ・キュイ グルノーブル仕立て 長野県産キャベツのクーリと竹炭のアクセント

【肉料理】

鴨胸肉とクルミ味噌のロースト 白ねぎのテリーヌ 信州黒七味を添えて

【アヴァン】

ナガノパープルのデグリネゾン 赤紫蘇のエスプーマ

【デザート】

トリュフ香るモンブラン グラマシースタイル カシスのパルフェと共に

■ブルックリンメニュー構成:

アミューズ・前菜1・前菜2・魚介料理・肉料理・アヴァン・デザート・コーヒー又は紅茶

■ブロンクスメニュー構成:

アミューズ・前菜・1・前菜2・メイン(1皿チョイス)・デザート・コーヒー又は紅茶



「ネオフレンチ ランチ～信州の幸～」概要

■販売期間: 2019年9月2日(月)～11月10日(日)

■提供時間: ランチタイム 11:00～15:00(L.O.14:00)

■料金: グラマシープリフィックス 2,800円 / スtringスプリフィックス 3,800円
アニバーサリーランチ 5,300円 ※税金、サービス料(12%)別

■Stringスプリフィックス 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]

紅あずまのポターージュ 黒胡麻のチュロスとカマンベールのエスプーマ

[前菜]

秋鯖の炙りと洋梨のコンポート クリアトマトのジュレ バジルの香り

[メイン] ※お好みの一皿チョイス

三河鶏と信州バイリングのナージュ 椎茸のコンソメ レモンの香り

又は

タスマニアサーモンのミ・キュイ グルノーブル仕立て 長野県産キャベツのクーリと竹炭のアクセント

[デザート]

トリュフ香るモンブラン グラマシースタイル カシスのパルフェと共に

※+800円で“大人のご褒美パフェ～和栗モンブラン&チョコレート～”にアップグレード可能。

コース料理のデザートを大人のご褒美パフェに変更することも可能です。自分へのご褒美として、ちょっと大人な優雅なひとときを存分にお楽しみください。

■グラマシープリフィックス メニュー構成:

ファーストディッシュ・サラダ・メイン(1皿チョイス)・デザート・コーヒー又は紅茶

■Stringスプリフィックス メニュー構成:

ファーストディッシュ・前菜・メイン(1皿チョイス)・デザート・コーヒー又は紅茶

■アニバーサリーランチ メニュー構成:

ファーストディッシュ・前菜・魚介料理・肉料理・デザート・コーヒー又は紅茶



▲信州の“紅あずま”を使用したポターージュ



▲“大人のご褒美パフェ”にアップグレードで、より特別感ある1日に



▲開放的な明るい店内

《長野県知事 阿部 守一氏より》

この度、Stringホテル 名古屋において、9月2日から11月10日までの長期にわたり信州フェアが開催されますことは、大変、大きな喜びです。

信州・長野県は、南北に212kmと長く、3,000m級の山々からなる3つのアルプ스에 囲まれ、さわやかな空気と清らかな水に恵まれています。

また、標高が高く変化に富んだ地形、豊富な日照と昼夜の寒暖差、さらに、これらの厳しい自然環境の中で先人たちが積み重ねた努力と知恵が、高品質な農産物を育てています。

「健康長寿」を支える優れた食材や食文化を、ぜひこの機会にご堪能ください。そして、季節ごとの旬を楽しみに信州へもお越しいただければ幸いです。

