

<報道関係各位>

食欲の秋到来！芋・栗・南瓜などの秋の味覚を使用した、アーティスティックなフレンチコース登場！
『アーティスティックフレンチ～taste of fall～』
期間限定販売

■期間：2022年9月26日（月）～11月13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）。

2022年9月26日（月）～11月13日（日）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～taste of fall～』を期間限定販売いたします。また、ハロウインの時期（2022年10月15日（土）～10月31日（月））に関しては、紫芋などを使用したパープル＆ブラックカラーの『アーティスティックフレンチ～Halloween～』に仕様を変更し、販売いたします。今秋はストリングスホテル 名古屋で、“食の秋・ハロウイン”を存分にお楽しみください。

※新型コロナウイルス感染症（COVID 19）に伴う社会情勢により、一部店舗の営業休止・営業時間変更等を実施する場合がございます。営業情報に関しては、ホテル公式 HP <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/nagoya/> をご確認ください。

※写真はイメージ



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

『アーティストックフレンチ～taste of fall～』販売概要

■場所: 1F「グラマシースイート」

■企画: アーティストックフレンチ～taste of fall～

■販売期間: 2022年9月26日(月)～11月13日(日)

※ハロウィンの時期(2022年10月15日(土)～10月31日(月))に関しては、『アーティストックフレンチ～Halloween～』に変更

■営業時間:

・月～木曜日: 11:30～21:00(L.O.: ランチ14:00/ディナー19:30/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20:00/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20:00/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(レストラン代表)

■料金: 11,000円(消費税込・サービス料15%別)

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/12563.html>

■メニュー: ※仕入れ状況により、内容に変更が生じる場合がございます。

【アミューズ】

紅はるかのキャラメリゼとビーツのタルトレット ブレザオラと五香粉のアクセント

【前菜】

縞鱈とシャインマスカットのカルパッチョ デイルの香り アンディーブのコンディメントと共に

【スープ】

シャンピニオンのポターージュとクリュディテ 国産豚のリエットとデュカスパイスを添えて

【魚料理】

サワラのコンフィと生姜のラヴィゴット インカが目覚めのガルニチュール 実山椒香るブル・ノワゼット

【肉料理】

鴨胸肉のロースト バターナッツ南瓜のピューレと無花果のコンポート ヴィチペリフェリペッパーのソース・ポワブラード

【アバン】

アーモンドのブラン・マンジェ エルダーフラワーとマジョラムのグラニテ

【デザート】

栗のモンブラン 濃縮ミルクのソルベとオレンジの香り

※『大人のご褒美パフェ～安納芋モンブラン～』にアップグレードも可能(+990円 消費税込・サービス料15%別)



アーティストックフレンチ～Halloween～
イメージ画像



大人のご褒美パフェ～紫芋モンブラン～
イメージ画像

※写真はイメージ



大人のご褒美パフェ～安納芋モンブラン～概要

■販売期間: 2022年9月1日(木)～2022年11月13日(日)※10月15日(土)～31日(月)を除く

■販売店舗: 1F「グラマシースイート」

■提供時間: 11:00～22:00(L.O.19:30 or 20:00)※日により異なる

■単品料金: 2,090円 ※消費税込・サービス料15%別

■HP: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/cafe/12345.html>

■商品概要: 今回の大人のご褒美パフェは、クリームのようなねっとりとした食感と、高い糖度で大人気の“安納芋”が主役。パフェの上段には、カリッと香ばしい安納芋チップ・塩ミルクアイス・ナガノパープル(ブドウ)・安納芋モンブランクリーム・カシスクリームを乗せ、安納芋の甘味と塩ミルクアイスの塩味、ナガノパープルやカシスの酸味が絶妙にマッチ。安納芋チップに、アイスやクリームを乗せてお召し上がりいただくこともおすすめ。

また、下段には安納芋のアイスや、大学芋、クランブルなどを、最下部には“最後のお口直し”感覚で、爽やかなりんごとレモンのジュレ、ナガノパープル、カシスソースを配置。最下部にすっきりとした味わいの食材を取り入れることで、最後の一口までくどさが無く、美味しくいただけます。さらには、“味変”できるよう、ラム酒のシロップをスポイトで提供。(アルコールが苦手な方は、メープルシロップに変更可能) 食べ進めるにつれて味や食感の変化をお楽しみいただける、パティシエこだわりのパフェに。

名古屋に来たら一度は食べるべき、煌びやかなご褒美スイーツを存分にお楽しみください。

