



THE STRINGS.

2022年3月3日
ストリングスホテル 名古屋
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

ご自宅でお花見気分！ホテル専属の和食・フレンチのシェフがコラボレーションした彩り豊かなお花見弁当が新登場！

『豪華絢爛お花見重～HANA-BATAKE～』

予約受付期間：2022年3月3日（木）～2022年4月1日（金）

販売日：2022年3月25日（金）・26日（土）・27日（日）／4月1日（金）・2日（土）・3日（日）※2日前まで要予約

販売場所：ストリングスホテル 名古屋 / ストリングスホテル 八事 NAGOYA

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)と、ストリングスホテル 八事 NAGOYA(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では、ホテル専属の和食とフレンチシェフが織りなす『豪華絢爛お花見重～HANA-BATAKE～』(7,500円～※2名様分)を2022年3月25日(金)・26日(土)・27日(日)／4月1日(金)・2日(土)・3日(日)の6日間に数量限定で販売いたします。(予約受付期間2022年3月3日(木)～4月1日(金))

▼イメージ画像



ご自宅でお花見気分を楽しめる色彩豊かなお花見3段重は、春の重は、低温で柔らかく仕上げた三河鶏のシーザーサラダと可愛い桜の花びらパスタ、新ジャガイモとタコのバジル風味マリネ、香ばしく揚げたガーリックシュリンプを爽やかなレモンバームの香りと楽しめる一品など洋テイストのメニューを計7種、武の重には、西京味噌で漬け込み香ばしく焼き上げた金目鯛の西京焼きや、鶏そぼろ餡・信田巻きと茄子の炊き合わせ、桜の葉でマリネした真鯛と香ばしく焼き上げた鰯を組み合わせた一品、桜の葉で香りつけした三色団子など計6品の和テイストメニューをご用意いたしました。また、参の重は、北海道士幌牛の赤身を使用したローストビーフ丼と、鰻・イクラ・海老などの魚介類をふんだんに使用し彩り鮮やかな赤酢飯の花ちらし寿司を合わせたハーフ&ハーフでお楽しみいただけます。普段ホテルのレストランでしかお召し上がりいただくことができないお料理をフレンチと和食のシェフがコラボレーションし、ご自宅でも楽しめる見た目も豪華絢爛な三段重に仕上げました。ご家族のお集まりやお祝いにも最適です。

◆◆本企画・ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
ストリングスホテル 八事 NAGOYA TEL:052-861-7869/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp
広報担当：石川／清水／岩田

『豪華絢爛お花見重～HANA-BATAKE～』 販売概要

- 予約受付期間: 2022年3月3日(木)～2022年4月1日(金)
- 料金: 7,500円(消費税込み) ※2名様分 ※精算: 現金もしくはPayPayのみ
- オプション: 春の小菓子・ロゼスパークリングワイン(ボトル)付き 11,000円(消費税込み)
- 受取り場所: ①ストリングスホテル 名古屋
②ストリングスホテル 八事 NAGOYA
- 販売日: 2022年3月25日(金)・26日(土)・27日(日) / 4月1日(金)・2日(土)・3日(日)
- ※2日前まで要予約
- ※お持ち帰り用の簡易袋付き
- ※ベストブライダル特製Bag(弁当1段3人前分)は別途1,100円(消費税込)もご用意しています。
- 受取り時間: 11:30～19:00
- お問い合わせ電話番号:
ストリングスホテル 名古屋 052-589-0561(宴会セールス・広報代表)
ストリングスホテル 八事 NAGOYA 052-861-7869(宴会セールス・広報代表)
- 予約URL: <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/chefslive/11734.html> (名古屋)
https://www.strings-hotel.jp/yagoto/party_plan/hanabatake (八事)



▲ベストブライダル特製Bagイメージ

『豪華絢爛お花見重～HANA-BATAKE～』 メニュー内容

【巻の重】

ホワイトアスパラガスポイル 甲殻類のアメリケヌソース 桜海老と共に／三河鶏と桜パスタのサラダ／ガーリックシュリンプのフリット レモンバームの香り／新ジャガイモとタコのマリネ バジル風味／白身魚のフライ 新玉葱のラビゴットソース
／合鴨とキャロットラペ 黒ニンニクとフロマージュブランのソース／バーニカウダ／アンチョビソース

【貳の重】

金目鯛の西京焼きと平茸マリネ／茄子と信田巻きの炊き合わせ 鶏そぼろ銀鮓 桜の香り／桜鯛マリネと鱈炙り 木の芽味噌
噌添え／ツブ貝のパイ包み 有馬山椒の香り／筍土佐煮／三色団子

【参の重】

ローストビーフ／花ちらし寿司

▼イメージ画像



▲巻の重



▲貳の重



▲参の重



▲春の小菓子&ロゼスパークリングワイン付き(11,000円)



※弊社では、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の国内での発生状況を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全面を第一に考慮し、感染拡大防止策を徹底してまいります。詳細はこちら: <https://www.bestbridal.co.jp/images/top/20200512.pdf>

ストリングスホテル 名古屋『STRINGS 花マルシェ～Flower Journey～』概要

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)では、ホテルエントランスにて愛知県産の生花を使った「STRINGS 花マルシェ」を定期開催。第三回は卒業や新生活に向けて新たな旅立ちをお祝いするようなイメージで「～Flower Journey～」と題して開催いたします。地産地消をコンセプトに地域活性化を目的とした、全て愛知県産のバラ、ガーベラ、トルコキキョウなどの生花をご用意。切り花の販売に加え、ミニブーケやアレンジメントフラワーのお作りも可能です。**＜イベント概要＞**

- 日時:2022年3月25日(金)15:00～20:00
- 場所:ストリングスホテル 名古屋1階 エントランス
- 販売商品:切り花、ミニブーケ、アレンジメントフラワー
- 販売種類:バラ、ガーベラ、トルコキキョウなど多数
- 料金:300円(消費税別)～

▼イメージ画像



＜協力仲卸会社＞株式会社プランツパートナー

生産された美しい花を 出会いたかった素晴らしい花を 探し求めていた希少な花を 私たちが【Function】となって夢と希望の明日をお届けしています。

【花×人=∞】を信じて
花を愛し人を愛し続ける
幸せをあなたに・・・

■電話:名古屋店 052-747-8770



3月25日(金)限定!ストリングスホテル 名古屋宿泊プラン STRINGS 花マルシェで利用できる3000円分クーポン&Sweets Collection付き

【プラン内容】

- ①”花マルシェ” 3000円分クーポン(1部屋につき1枚 /お釣りなし)
- ②Strings “Sweets Collection”ホテルメイドのスイーツセットをお部屋にご用意いたします。
＜スイーツ内容＞ショコラプラリネヴェリーヌ/ガトーコーヒーオペラ/ショコラナンシー/ショコラマリッツォ/ショコラシュークリーム/ムース・オ・ショコラ/ムース・オ・ベリー
ホワイトショコラ/シャンティショコラキューブ/ベリージュレ/フレーズボンボンショコラ
※各種類1つずつ、計10個のセットでございます。
追加希望の際はホテルにお問い合わせくださいませ。
- ③Chef's Live Kitchenでのご朝食付き 7:00～10:00(LO 9:30)
※添い寝のお客様は別途料金を申し受けます。
小学生:1,900円 /3歳以上未就学児:900円
- ④たくさんのLOVEが入るオリジナル“たくLOVE” エコバッグプレゼント

▼イメージ画像



【プランURL】

<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/ASPP0200.asp?hidSELECTPLAN=A5HZB&hidSELECTCOD1=72460&hidSELECTCOD2=001&previewmode=true>

＜ホテル概要＞ストリングスホテル 名古屋

- 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
- 受付時間: 24時間
- 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-hotel.jp/nagoya/hotel/index.html>



＜ホテル概要＞ストリングスホテル 八事 NAGOYA

- 所在地:〒466-0825 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36
- 電話番号: 052-861-7901
- 受付時間: 24時間
- 客室数:全77室
- HP: <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/stay>

